“届ける思い、伝えたい”

もっと！知って納得!!「ワタミの宅食」Vol.10

特別企画

「まごころ商店」担当者 座談会

日替わりお弁当・お惣菜プラス さらにおいしい 食のために！

毎月お届けしている「まごころ商店」のカタログはご覧いただいています でしょうか。「どんな商品なの？」「市販の商品とどう違うの？」 そんな疑問にお答えして、今回は開発スタッフに「まごころ商店」に 込めた思いや開発ストーリーを語ってもらいました。

〝お客さまのために〟「まごころ商店」にかける思い

廣田「いつも顔を合わせている面々ですが、今日は改めて『まごころ商店』の担当者として、日頃何を思い仕事に取り組んでいるのか、ざっくばらんに話しましょう。まずは、いま自分のやっている仕事で最も大切にしていることから」

藤尾「私は、主に『いつでもおかず』の商品開発を担当していますが、やはり何よりもお客さまにおいしく召し上がっていただくということですね」

檜作「私も同じです。やはりお客さまにお喜びいただくために、より多くのお声に耳を傾けて、お客さまのご意見を取り入れた商品を開発するということです」

笠原「私は、カタログの制作を担当しているのですが、商品のおいしさや、ひいては食の楽しさというものを、お客さまにわかりやすくお伝えするということを心掛けています」

おいしい食事を毎日楽しんでいただくことが願いです

廣田「なるほど、それぞれ担当の違いこそあれ、お客さま本位であるという点では皆共通していますね。では、お客さまの声をお聞きするというのは具体的にどういうことなのでしょうか？」

檜作「いま力を入れている『いつでもおかず』でいうと、日替わりでお届けしている『ワタミの宅食』のお弁当・お惣菜を、お届けがない日でも食べたいというお客さまの声に応えた商品であるということですね」

藤尾「日替わりのお弁当・お惣菜もいいけれど、自分が好きな献立をもっと食べたいという方もいらっしゃいますからね。そんな声にも『いつでもおかず』では応えていますね」

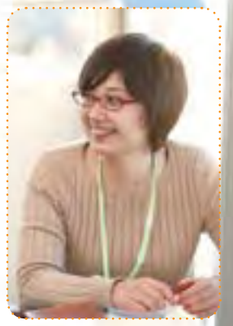
笠原「それと、お好みはお客さまそれぞれですからね。今月も新商品を出しましたが、できるだけ多くの方のお好みに応えられるよう、商品の数も増やしていかなければなりません」

廣田「そうですね。おかげさまで累計10万食を超える人気商品になりましたからね。さらに商品の数は増やしてお客さまに〝選ぶ楽しみ〟も感じていただきたいですね」

開発物語1「いつでもおかず」

「お弁当のお届けがない日でも食べられる、好みのおかずを」とのお声がきっかけで開発。冷凍ながら“いつもの味”にこだわり、試作を何度も重ねて誕生しました。

発売以来の大人気商品。今月は肉・魚それぞれ新しいセットが仲間入り。



●通販部係長 管理栄養士
藤尾真紀子（ふじおまきこ）
「いつでもおかず」の開発を担当。日本酒用のお米「山田錦」を作る実家の両親に食べてもらって意見を聞くなど、「日進月歩」がモットーの努力家。夏はビール、冬は熱燗、音楽は“ドリカム”が好み。

●通販部課長
檜作潤也（ひづくりじゅんや）
商品の企画開発を担当。日々おいしさを追求し、趣味でも個人経営の隠れた名店を訪ね歩くほどのグルメ。「意志あるところに道は開ける」を貫き、商品研究にも余念がない。

●通販部課長
笠原祥子（かさはらしょうこ）
カタログ制作を担当。食関連の雑誌や広告、電車の中吊りまで厳しくチェックしている。ビール好きが高じて「ビール検定2級」を取得。昼夜2食「ワタミの宅食」を食べる「宅食らいふ」実践者。

●通販部部長
廣田哲昭（ひろたてつあき）
「まごころ商店」の総監督的立場で日夜、商品の開発について考えている。趣味はパン・お菓子作り。おいしいものの食べ過ぎに注意し、“健康第一”を掲げた生活を心掛けている。

「まごころ商店」

「ワタミの宅食」のお弁当・お惣菜にプラスして召し上がっていただきたい食品を掲載。健康に配慮し、「ワタミの宅食」らしいおいしさを追求した、数々の商品をご用意しています。

“届ける思い、伝えたい”
もっと！知って納得!!「ワタミの宅食」Vol.10

お客さまの好みに合わせて、手軽でおいしく健康的に！

廣田「『まごころ商店』は基本的に『ワタミの宅食』をご利用のお客さまのための商品という位置づけですが、市販の商品との違いはどのようにとらえていますか？」

檜作「やはり日替わりのお弁当と同様に塩分やカロリーに配慮をするということですね」

笠原「季節商品や地域の名物商品といったものでも『ワタミの宅食』のお客さま向けにアレンジしていることもありますね」

藤尾「支持いただいている理由は手軽さにもあると思います。日頃、お弁当は温めるだけで召し上がれるので『まごころ商店』でも調理が簡単になるよう配慮は欠かせません」

檜作「そうですよね。鍋での調理でも『こんなに簡単に？』と思っていただけるようこれからも工夫を凝らしていきたいですね」

廣田「お客さまのためにという取り組みは、『まごころ商店』が目指すところですね」

開発物語2「皿うどん」

本場・長崎の家庭の味を再現すべく開発。野菜をしっかり入れ、えびの食感にもこだわりました。地元の皿うどん好きにも認められ、「まごころ商店」定番の商品に。

「まごころ商店」スタート前から販売をしており根強い人気。リピーターの多い商品です。

開発物語3「和風ハンバーグ（おろしソース）」

「あっさり食べられるハンバーグ」を目指して、素材から合挽きの割合まで徹底研究。特に、決め手となるおろしソースの風味には時間をかけ、完成させました。

2016年10月の発売とともに「お店よりもおいしい」など大反響のあった一品。

これからもお客さまの毎日の食事に寄り添える存在に

新商品開発の現場は真剣勝負。複数のメンバーで何度も試食を繰り返し、納得がいくまで改善を続けます。

廣田「私は、言うなれば『まごころ商店』の店長みたいなものなので（笑）、結構強い思い入れがあるのですが、皆さんはどうですか？」

藤尾「私の場合、自分の両親に食べてほしいということが商品開発の動機になっています。両親が笑顔になって、また食べたいと言ってもらえるようなおいしいもの。いつまでも健康でいてほしい。それはお客さまにも同じ思いですね」

檜作「それは私も同感です。それと世の中にはたくさんのおいしいものがあるので、それをヒントに、私たちのお客さまに、どんな提案ができるかなといつも考えています。いつも食べ歩いているのはそのためです（笑）」

笠原「私も食べ歩き、飲み歩きも大好きですが（笑）、そんなときでも街の広告や看板などについ目がいきますね。必要な情報を正確にお伝えするにはどうしたらよいか、常に考えています」

廣田「みんなそれぞれ研究熱心で安心しました。かくいう私も食べ過ぎには注意して（笑）、日夜『食』の研究に取り組んでいきたいと思います。では最後に今後の抱負を」

檜作「おいしいものを低価格でお手軽に。好評だった栗おこわのようにその季節にしか食べられないものも大切にして、バラエティに富んだラインアップにしたいと思っています」

藤尾「『いつでもおかず』の開発も同じ思いでいます。1種類でも多く献立を増やして、毎日の食事を豊かに楽しくしていただきたいですね」

笠原「商品も誌面も常に見直していく。これからもお客さまの目線で考えていきます」

廣田「担当は違っても目指す方向は同じですね。お客さまの生活に寄り添い、安心して食事を楽しんでいただけるよう努力しましょう」

「まごころ商店」2月の新商品

新発売

ごはんがすすむ味付け！
温めるだけのふっくら煮魚

※骨は取り除いておりますが、召し上がる際には十分ご注意ください。

ふっくらおいしい煮魚
赤魚の煮付け

特上醤油に本みりんを加え甘みをプラス。国産の生姜ペーストを使い、すっきりした味わいに仕上げました。

赤魚の煮付け1切(130g)あたり／154kcal、食塩相当量1.6g、平均重量各130g(1切)×2個入り

ふっくらおいしい煮魚
サバの味噌煮

信州味噌の赤と白をブレンドした味噌ダレで甘めに味付け。隠し味の清酒がコクを引き出しています。

サバの味噌煮1切(130g)あたり／363kcal、食塩相当量1.7g、平均重量各130g(1切)×2個入り

冷凍　レンジ調理　湯煎

通常価格 各700円(税込)

2017年2月、友の会会員の皆さまには、おトクな会員様価格でお届けします！ 630円(税込)

●商品の詳細、ご注文は「まごころ商店」2月号をご覧ください。

※画像はいずれも盛り付けイメージです。添え野菜、ごはん、みそ汁は付いておりません。

2月のおすすめ献立

2月14日はバレンタインデー。ハート柄がかわいいかまぼこを添えた和え物や、チョコレートケーキに気持ちを込めてお届けします。

2月14日(火)お届け
申込締切日2月8日(水)

《エビチリ、大根と薄揚げの和え物（ハート柄のかまぼこ添え）》

衣をまとったプリプリのエビに、チリソースをほどよく絡めて。

2月14日(火)お届け
申込締切日2月8日(水)

《ビーフシチュー、チョコレートケーキ》

少し厚みのある牛肉を使った味わいのあるビーフシチュー。

※イラストはイメージです。お料理は通常の容器でお届けします。※献立、お届け日は変更になる場合があります