

お客様さまそれぞれの
「わたみのおせち」物語



年神様にお供えし、新しい年の幸せや家族の健康などを祈る縁起物の料理、おせち。「ワタミの宅食」では、皆さまの新年を毎年無事にお迎えいただけることを願って「わたみのおせち」をご案内しています。今月号では、長年「わたみのおせち」をご注文いただいているお客様さまを訪ね、毎年お選びいただく理由をお聞きしました。



早期割引のお申込は
10月31日(水)まで
詳しくは26ページをご覧ください。

一段重 (1人様用)



- 巻の重
- ◆ 昆布とたけのこの軟らか煮
 - ◆ 人参煮
 - ◆ 合鴨味噌漬
 - ◆ 焼帆立
 - ◆ 紅白蒲鉾
 - ◆ 黒豆
 - ◆ わかさぎの佃煮
 - ◆ ひしんのひとくち昆布巻
 - ◆ 栗きんとん
 - ◆ スワイガニ爪
 - ◆ 数の子
 - ◆ 海老艶煮
 - ◆ 海鮮松蒲鉾
 - ◆ 煮しめ (ふき、椎茸、海老、芋)
 - ◆ 焼湯葉
 - ◆ 伊達巻
 - ◆ 紅白なます
 - ◆ ゆず風味

通常価格 3,000円(税込)
早期割引価格
2,850円(税込)

おせちはやっぱり
新年の「けじめ」です

古川祐典さまが「ワタミの宅食」をご利用いただき始めたのは約5年前のこと。「ひとり暮らしなので、自炊をしても材料を余らせてしまうのです。また調理をする手間や時間を考えても、『ワタミの宅食』で毎日お弁当を届けてもらうのがいちばん合理的でした」
バランスが良く、野菜類もしっかりとれて、何よりもおいしい。毎日のお弁当に満足しているからこそ、おせちを初めて注文された際も、迷いは一切なかったと古川さまはおっしゃいます。
「高いお金を出せば選択肢は増えるのですが、1人用で手ごろな価格のおせちって、実はなかなかないんですね。『わたみのおせち』なら3000円、食べてみたら味も良くてすっかり気に入りました」
黒豆や栗きんとん、数の子などのおせちに不可欠な品々が入っているのはもちろんのこと、しっかりとボリュームもあるので、一段重でも十分満足いく内容だと古川さま。今では、お正月の食卓に「わたみのおせち」は欠かせないものになりました。
「私よりも若い世代だと、おせちを食べない人も増えていくと聞きます。けれど、新しい年のけじめとして、おせちは必要。これからも、『わたみのおせち』で新年を迎えようと思います」



● 一段重をご注文

ふるかわまさのり
古川祐典さま
(大阪府大阪市・44歳)
古川さまの趣味は、運動不足解消に始めたという空手。「汗をたくさんかくから、とてもすっきりするんです」。

二段重(2人様用)

喜びを
分かち合う
新春に。

通常価格 10,000円(税込)
早期割引価格
9,500円(税込)



巻の重

- ◆ 昆布りの能登煮
- ◆ 数の子
- ◆ 海老艶煮
- ◆ 伊達巻
- ◆ 栗きんとん
- ◆ スワイガン二爪
- ◆ 紅白なます
- ◆ ゆず風味

- ◆ 巻の重
- ◆ 錦玉子
- ◆ 牛しぐれ煮
- ◆ ローストポーク
- ◆ 黒糖風味
- ◆ 海鮮市松蒲鉾
- ◆ こうや豆腐のすりみ寄せ
- ◆ たこ軟らか煮
- ◆ 海老芋煮



二段重をご注文



みきいこ (大阪府 大阪市・89歳)
三木郁子さま
「健康の秘訣はワタミのお弁当とビール!」と三木さま。お届けをしている「まごころスタッフ」の角田志郎さん(大阪諸口営業所・55歳)との記念撮影では、笑いが絶えませんでした。



1人でも二段重なら、三が日ずっと楽しめます。コーラスや民謡舞踊を習い、裁縫教室では講師を務めるなど、毎日忙しく動き回っている三木郁子さま。「ひとりりで食事をこしらえるのが邪魔くさく(面倒くさく)なって、『ワタミの宅食』を取り始めて約8年になります。毎晩、ビールのアテ(おつまみ)にして食べているんです」
途中、ほかの会社の宅配弁当をご利用されたこともあったそうですが、そちらは味が良くなかったと三木さま。以来「ワタミの宅食」ひと筋、召し上がって来た中で基礎体温の変化という嬉しい出来事もあったとおっしゃいます。

です。

そんな三木さまがお正月に召し上がっているのは「わたみのおせち」の二段重です。「私も昔はおせちを作っていましたが大変で、『ワタミの宅食』を取り始めた年だから、おせちももう8回目くらいでしょう。二段重なら量も十分で、三が日ずっと楽しめるのがいい



さわかきいこ (大阪府 大阪市・91歳)
澤樹幾子さま
ご家族の集まるお正月は、かるた取りの読み手を務めるという澤樹さん。お届けの際には「こうすると『幸せホルモン』が出るね」と、「まごころスタッフ」の角田さんと手を握り合うのだとか。

二段重をご注文



おいしいさのなかに品があります

幼少の頃から歌が大好き、コーラス隊としてテレビにも出演していたという澤樹幾子さま。

「ここ最近、さらに私の口に合うような味付けになった」と喜ぶ三木さま。「来年も二段重をお願いするわ」とご注文くださいました。

「小さいときから歌ばかり歌ってきました。今でも孫と一緒にカラオケを楽しむこともあるんです」。

前出の三木さまとはコーラス仲間、ワタミの宅食もそれが縁でご利用いただき始めました。「便利に利用しています。夕食のメニューを毎日考えなくてもよくなって、気持ちがラクになったのは嬉しかったです」

そんな澤樹さまが毎年ご注文くださるのは「わたみのおせち」の二段重。お正月は息子さんや娘さんたち家族が集まってにぎやかに過ごすのだとおっしゃいます。

「お正月には、すき焼きをする

のが定番。そして『わたみのおせち』のほか、他社のおせちも食卓に並びます」
その中でも『わたみのおせち』はおいしいさの中に品がある」と澤樹さま。「凝りすぎていて、ごちやごちやしたメニューのおせちもありますが、『わたみのおせち』はとてもシンプル。味も見た目も上品さを感じます」

二段重に入るのは、やさしいしょうゆ味で軟らかく仕上げた「たこ軟らか煮」や、しっとりした食感とだしの旨みが楽しめる「こうや豆腐のすりみ寄せ」など、おいしいさを追求した自信作ばかり。「また楽しみですね」とほほ笑む澤樹さんでした。

「わたみのおせち」は
素材選びと
味づくりに
手間暇かけました。



「味や食感の良さを大切に、より良いものをお届けしたいと、『わたみのおせち』は、毎年進化させているんです」と言う庄崎は、コンセプトやメニュー開発など、「わたみのおせち」をまとめる責任者。「楽しみにしてくださっている皆さまに、喜んでいただけるおせちをお届けしたい。今回は北陸の名宿『加賀屋』に監修を依頼し、素材選びと味づくりにこだわって仕上げました」

宅食商品本部
製品開発部
庄崎まゆみ



実はお重箱もこだわりのひとつ。白地に手鞠の絵柄を描いたこちらは一段重です。

集いの席にふさわしい、3~4人様用もご用意しています。

贅を尽くした最高級の祝い膳。

豪華三段重(3~4人様用)



巻の重

- ◆伊達巻
- ◆ズワイガニ爪
- ◆あわび旨煮
- ◆千葉県産
- ◆伊勢海老姿蒸

ほか

貳の重

- ◆ローストポーク
- ◆黒糖風味
- ◆カニの
- ◆アメリカケーン風
- ◆テリイヌ
- ◆銀鱈西京焼
- ◆カニの祝い焼

ほか

参の重

- ◆煮しめ
- ◆ペカンナッツの
- ◆飴がらめ
- ◆帆立旨煮
- ◆穴子八幡巻

ほか

通常価格 30,000円(税込)

早期割引価格

28,500円(税込)

海の幸を豊富に詰め合わせました。

三段重(3~4人様用)



巻の重

- ◆伊達巻
- ◆ズワイガニ爪
- ◆あわび旨煮
- ◆千葉県産
- ◆伊勢海老姿蒸

ほか

参の重

- ◆寒天淡雪
- ◆ぶりの能登煮
- ◆海老艶煮
- ◆いか黄金焼

ほか

貳の重

- ◆伊錦玉子
- ◆海鮮市松蒲鉾
- ◆カニの祝い焼
- ◆牡蠣昆布巻

ほか

通常価格 20,000円(税込)

早期割引価格

19,000円(税込)

早期割引実施中!(P26もご覧ください)

「わたみのおせち」のお申し込み・お問い合わせは「まごころスタッフ」まで