

より豊かな食生活を。 「まごころ商店」で



※写真はすべてイメージです。
食器類は付いておりません。

「ワタミの宅食」をご利用のお客さまに、より豊かな食生活をお楽しみいただきたい。
そんな思いから生まれたのが「まごころ商店」です。
塩分やカロリーに配慮したり、調理は温めるだけの手軽さにしたりと、
皆さまのより豊かな食生活のために商品一つひとつに数々の工夫をこらしました。
今月は「まごころ商店」の人気商品とそのこだわりをご紹介します。



お惣菜・
カレー
部門

No.1

お好み焼(豚肉・イカ入り)

ふんわり生地にキャベツの食感、
お好み焼ソースはあと引くおいしさ!

1枚 (281g)あたり/497kcal、食塩相当量 2.4g

※写真はすべてイメージです。
食器類は付いておりません。



庄崎まゆみ

ワタミ株式会社MD本部仕入部。開発として宅食のお弁当の献立作りに携わったのち、「まごころ商店」の立ち上げに参加。週末は趣味の料理を楽しんでいます。

次ページでは、丼の具部門の人気商品を紹介!

い食事を食べさせたいという思いから生まれたとも言われています。国産野菜にこだわり、バランスの良い味付けにした『ちゃんぽん』は自信を持つおすすめできます」

召し上がるお客様さまを常にイメージして開発してきました。

お惣菜・カレー部門人気商品の「お好み焼」も、丼の具部門人気商品の「カツ丼の具」も、おいしさや食べたときの満足感、バランスの良さなどに配慮した設計になつていています。『お好み焼』は、具材がしっかりと入っていることも大切ですが、召し上がる高齢の方々を考えて、生地のふんわり感や食感を残しながらも食べやすい軟らかさにこだ

「まごころ商店」各部門の 人気商品をご紹介します!

おいしさはもちろんのこと、食べやすい商品設計にこだわりました。

※2018年1月～2018年
10月の各部門売上げ上位



麺
部門

No.1

ちゃんぽん

たっぷりの国産野菜に
まろやかな甘みのスープがぴったり!

1食(400g)あたり/441kcal、食塩相当量 7.9g

※写真はすべてイメージです。
食器類は付いておりません。

味はもちろん、野菜量や
素材にもこだわりました。

「ワタミの商品だからこそ、なによりも『おいしい!』と思っていただけるものを提供したい。一品一品に思い入れがあります」

そう話すのは、「まごころ商店」の商品開発に携わっているMD本部仕入部の庄崎まゆみ。

「例えば、麺部門で一番人気がある『ちゃんぽん』。『ワタミの宅食』の前身の会社が長崎県で創業されたことや、私自身が長崎出身ということもあり、九州の方も納得できる味を追求しました」

庄崎曰く、九州の味の好みは「甘み」があること。塩味が際立つのではなく、後味にまろやかな甘みを感じられる味にこだわったといいます。また1日に必要な野菜量350g(※)の約半分の量が摂れるうえ、野菜はすべて国産品を使用。麺に使う小麦粉も国産です。「きくらげまで国産のものを使用しているのは、冷凍食品としてなかなか見かけないと思います。長崎のちゃんぽんは明治時代に、中国留学生たちに安くして栄養価の高い

※厚生労働省「健康日本21」より

わりました。『お好み焼ソース』のコクのある甘さもポイントです。一方、「カツ丼の具」。卵のトロトロ感とカツの食べ応えのちょうどいいバランスを探りながら、何度も調整をして作り上げました。だしの味は強すぎず、高齢者の方

にとつてほどよい量にもこだわりました。「ワタミの宅食」のお客さまには、どんな食事なら喜んでいただけるだろうか。開発の現場では常に、お客様のことを考えて試作を繰り返します。

「ワタミの宅食」のお弁当やお惣菜にプラスしてより豊かな食生活をお楽しみいただきたい。これらも「まごころ商店」は、おいしいさんはもちろんのこと、皆さまの気持ちは寄り添った食の提供に取り組んでまいります。

※写真はすべてイメージです。ごはん、ネギ、食器類は付いておりません。

簡単! 「まごころ商店」アレンジメニュー

「まごころ商店」の商品を使ったアレンジメニューをご紹介します。包丁も鍋も必要なしの手軽さなのに、出来上がりはどれも絶品。ぜひお試しください。

※写真はすべてイメージです。食器類は付いておりません。電子レンジ調理後の皿は熱くなっています。ご注意ください。※使用する食材により栄養成分値が異なります。表記している栄養成分値は参考値としてご覧ください。

豚しょうが焼きうどん

●使用商品「豚しょうが焼き丼の具」

ボリューム満点のアレンジ焼きうどんをお手軽に。昼食や、「ワタミの宅食」のお弁当を頼んでいない日の夕食にどうぞ! 青ネギなど緑の野菜をのせると彩りもバツチリです。

1人前/約599kcal 食塩相当量約3g



簡単肉豆腐

●使用商品「牛丼の具」

豆腐にのせてチンするだけで、簡単おかずの出来上がり! お酒のつまみにも、ご飯にも合う一品です。

1人前/約401kcal 食塩相当量約2.1g

《材料》

牛丼の具…1人前

絹豆腐…1/2丁(150g)

《作り方》

①深皿に豆腐をのせ、その上に凍ったままの牛丼の具をのせる。
②①にラップをかけ、電子レンジで温める。500Wで6分が目安。

※お持ちの電子レンジにより温め温度・時間を調節してください。

《材料》

冷凍うどん(電子レンジ調理可能)…1人前

豚しょうが焼き丼の具…1袋

凍ったままのせるだけ!



《作り方》

①お皿に、凍ったままの冷凍うどんをのせ、その上に凍ったままの豚しょうが焼き丼の具をのせる。
②①のお皿にラップをかけ、電子レンジで温める。500Wで11分が目安。

※冷凍うどんのメーカーお持ちの電子レンジにより温め温度・時間を調節してください。

チーズカレートースト

●使用商品「挽肉と野菜のキーマカレー」

「挽肉と野菜のキーマカレー」で簡単トースト。

朝食や昼食、間食などにおすすめです。

1人前/約278kcal 食塩相当量約1.7g



《材料》

食パン6枚切

挽肉と野菜のキーマカレー…1/3袋(60g)

スライスチーズ(とろける用)…1枚(約20g)、

(またはピザチーズ約20g)

《作り方》

①食パンの上に常温のままのカレーをのせて広げる(端まで広げない)。

②①にチーズをのせて、オーブントースターでチーズが溶けるまで焼く(普段、食パンを焼く時間を目安に焼いてください)。

※食パンはお好みの厚さでどうぞ。



カツ丼の具

軟らかめのカツにトロトロ卵が絶妙!

1食(214g)あたり/274kcal、食塩相当量2.0g



お客様にご満足いただける商品をお届けしたい。チーム一丸となって、日々、改善や開発に取り組んでいます。

「まごころ商店」は週刊「ふかしいも」をご覧ください。

