

あの味の秘密、
少しだけお伝えします!

人気献立の こだわり、大公開。



「ワタミの宅食」の毎日の献立を作っているのは管理栄養士と調理人たち。
バランスがよく、おいしい献立をお客さまにお届けするために日々、開発や改善に取り組んでいます。
どの献立にも思い入れはありますが、今月号は、これまでお届けした献立の中から
とくに人気の高かったものを中心に開発メンバーのこだわりをお伝えいたします。

※このコーナーの写真は、献立開発のためのテストキッチンにおいて、献立企画開発担当者のイメージを撮影したものです。
実際の製造工程においては、厳重な衛生管理のもと、全ての従事者が定められた白衣、帽子、手袋等を着用しています。

この一年で
人気のあった献立を
ご紹介します

※2018年4月～2018年12月の献立を
お客様アンケートを基にランキング。



※写真はすべてイメージです。
食器類は付いておりません。

日々改善、 そして新たな 献立作りも。

人気献立の
こだわり、大公開。



調理人

いなだともつぐ
稻田知嗣

和食屋で修業し、創作居酒屋や
洋食店などで腕を磨いてきた稻
田。その豊富な経験を元に、多
彩な献立を生み出します。

管理栄養士と調理人の
強力タッグで、バランスがよく
しかもおいしい献立を！



管理
栄養士
藤尾真紀子

料理をすることが好きだとい
う藤尾。いつか生まれ育った
兵庫県で、家族と料理店を持
つのが夢なのだとか。

もつとおいしく、食べやすく。
管理栄養士と調理人で構成される
企画開発のメンバーは皆、より良
いものをお届けしたいと、日々業
務に取り組んでいます。

「たとえば『天ぷら』。お召し上
がりの際に電子レンジで温めてい
ただきますが、衣が水
分を吸ってしまうため、
食感が損なわれるこ
があります。どうした
らさらにおいしく食べ
ていただけるか。私た
ちが夢なのだとか。

藤尾は衣を薄くし、水分が吸
取しにくい工夫をしました。ただ
薄くするだけでなく、衣と食材の
バランスにも配慮しています」

「天ぷらは衣を薄くし、水分が吸
取しにくい工夫をしました。ただ
薄くするだけでなく、衣と食材の
バランスにも配慮しています」

藤尾の夢は、お客様へのアング
レートや「まごころスタッフ」を通
じて集まるご意見を参考に、お客
さまによりいっそう喜んでいただ
けるように、献立の見直しを行
います。

「天ぷらは衣を薄くし、水分が吸
取しにくい工夫をしました。ただ
薄くするだけでなく、衣と食材の
バランスにも配慮しています」

「天ぷらは衣を薄くし、水分が吸
取しにくい工夫をしました。ただ
薄くするだけでなく、衣と食材の
バランスにも配慮しています」

藤尾の夢は、お客様へのアング
レートや「まごころスタッフ」を通
じて集まるご意見を参考に、お客
さまによりいっそう喜んでいただ
けるように、献立の見直しを行
います。

お客様の声をお聞きすること。
それが献立作りのスタート地点。

ちの仕事の一つが、す
でにある献立の“改善”
です」

そう話すのは管理栄
養士の藤尾。お客様へのアンケ
ートや「まごころスタッフ」を通
じて集まるご意見を参考に、お客
さまによりいっそう喜んでいただ
けるように、献立の見直しを行
います。

藤尾の夢は、お客様へのアング
レートや「まごころスタッフ」を通
じて集まるご意見を参考に、お客
さまによりいっそう喜んでいただ
けるように、献立の見直しを行
います。

8ページに続きます

人気献立のこだわりをさらにご紹介します！

2018年度人気献立



牛肉と春雨の炒め物

定番メニューをより食べやすく。
従来のものから春雨を短めに、
牛肉もミリ単位で厚みを調整しています。

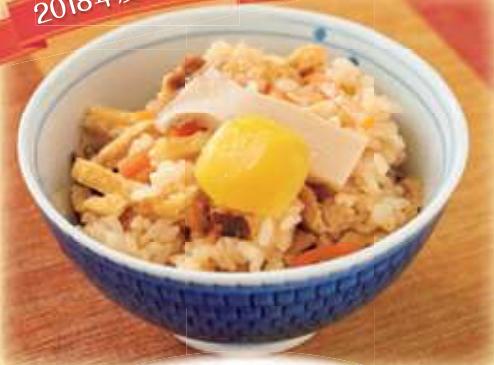
2018年度人気献立



銀ヒラスの照り焼き風味

白身の銀ヒラスは素材選びがカギ。
パサつきのない素材を厳選し、
味がなじむようにタレも工夫しました。

2018年度人気献立



秋の炊き込みご飯 松茸添え

薄味の炊き込みご飯に、
秋らしく栗と松茸を添えて。
香りの良さにもこだわりました。

2018年度人気献立



ブリの照り焼き

甘みを抑えたタレの味が、
しっとり食感のブリによく合います。

5~9ページで紹介している献立は今後提供することをお約束するものではございませんが、これまで以上にお喜びいただける献立をお届けできるよう、これからも努力してまいりますので、どうぞお楽しみに！

※写真はすべてイメージです。食器類は付いておりません。

あさりの旨みが引き立つ、
生姜風味のご飯です。



試作しては試食して、改
良点を探っていく毎日。改
盛り付けした際の彩りの
良さもチェックします。

試作しては試食して、改
良点を探っていく毎日。改
盛り付けした際の彩りの
良さもチェックします。



2018年度人気献立 あさりご飯

開発担当者が本場の“深川めし”を
研究し仕上げた本格的な逸品。
生姜の風味で食べやすくなっています

※写真はすべてイメージです。
食器類は付いておりません。

『あさりご飯』は、前任の企画開発担当者が、“深川めし”(あさりとネギを使った江戸の漁師料理のおいしさに感動したことにより生み出したもの。皆さんに『ワタミの宅食』で笑顔になっていただきたいから新規の企画作りも、新献立作りも妥協はしません”。献立の改善も、新献立作りも、試作しては試食し、少しずつ形を作っていくのだと稻田。

「ワタミの味の特徴のひとつは、だしの旨みです。試食して味が薄いと思ったら、塩味を強くするのではなく、だしの濃度を調整する。こうして一つひとつ味を確認しながら作っています。地道と言えば地道な作業ですが、これが私たち企画開発メンバーのおいしさへのこだわりなのです」