

ワタミの 宅食瓦版

2023年も「ワタミの宅食」は、
新しい試みが満載です。
1月から3月までの
ワクワクするような予定を
号外ニュースとしてお届けします。

1月は和・洋・中 創作料理！

外食メニュー開発部門の出張レシピ



1月17日(火)お届け
あちら
ブリの阿茶羅風

冬の味覚のブリを使った“ブリ大根”は定番ですが、「ブリの阿茶羅風」はそこから発想を得た創作料理。「福岡県の大根を使った『阿茶羅漬』をイメージした添えをのせたら、ブリ大根ならぬ“ブリ&大根、でしょ(笑)”と、中村はユーモアをきかせます。おめでたい1月だからと、人参と大根の紅白のような見栄えに。日本食ですから、季節ならではの色合いを楽しんで。



1月16日(月)お届け
中華
豚肉と水くわいの
ゆず塩和え

しゃきしゃきした食感の
水くわいといんげんに、
豚肉をあわせた、中華
風テイストのお料理。今
回は季節感を意識し、
ゆずを加えて風味豊か
に仕上げられました。



1月18日(水)お届け
洋食
ハッシュドビーフ

ワタミの外食事業
メニュー開発部門
中村巧 田中実

うさぎ年が始まって、早々に登場
するのは“和・洋・中”的創作料理。
いつもと少し違う味覚を提供する
ため、ワタミの外食事業でお店のメ
ニュー開発を行う料理人たちがレシ
ピづくりを手掛けました。東京の日
比谷でコックとして修行を積み、ワ
タミでは外食事業のメニュー開発を
30年以上手掛けてきた田中実。「味
は食材や調味料の組み合わせで決
まります。宅食では、お店で出す味
の濃さそのままではだめ。工夫しま
した」と話します。ワタミが部門を
横断してご用意した“とつておき”の
逸品は、「まごころ商店」42号(1月
16日週)の献立表まで。

「懐かしく感じてもらいたい」と、昭和の洋食屋さんを
イメージしたというハッシュドビーフ。隠し味はさつまいもペーストです。80℃ほどの温度帯でじっくり加熱
することでさつまいもの甘みが増すそうで、コクを出
すため取り入れられました。さつまいもはワタミファーム
で採れた有機栽培のものが使用されています。

ワタミの宅食瓦版

2月3日(金)お届け

白だし香る
がんもどきの煮もの
鬼かまぼこ添え



※まごころダブルには
人参は入らない予定です。

月の変わり目、節分を迎
えるのは1月30日週。節分
とは立春の前日に行われる
邪気払いの行事です。節
分献立を楽しんで、福を呼
び込みましょう。登場する
お料理は可愛らしい鬼がモ
チーフのかまぼこや、お豆を
入れた白和えです。行事料
理で気分も高まりますね。

今年も節分献立で福はうちに

「ワタミの宅食」
お楽しみ
カレンダー

令和5年
1月

- 外食メニュー
開発部門の
創作“和・洋・中”献立

令和5年
2月

- 節分献立
● 牡蠣めし

令和5年
3月

- ご当地献立
● お花見献立

令和5年
4月

準備中!
お楽しみに

赤魚のみりん焼き
鬼かまぼこ添え

まご
御膳
まご
手鞠



豆の白和え

まご
御膳
まご
手鞠

おすすめ
です♪



東海シープロ(株)
三浦太一さん

東海澱粉(株)
斎藤未波さん

2月17日(金)は
牡蠣めしお届け

2月17日(金)は

瀬戸内海で取れる大ぶ
りの牡蠣を、特別弁当とい
う形で発売いたします！
詳細は次ページをご覧く
ださい！

特製弁当

3月28日(火)

はお花見献立



お弁当やお惣菜の中には
ちょびり春を感じさせる、
好評のお花見献立を、今年
も予定しています。“ごはん
やおかずの横に花かまぼこ
を添えてご提供予定。心に
はつこり春を運んで来てく
れるはずです！”

3月13日週 はご当地献立

3月13日週

全国のおいしいものをお
届けするご当地献立シリ
ーズが帰ってきます！ 今回は
風光明媚な瀬戸内海を臨
む、四国をイメージした食材
を使用した楽しいお料理が
登場します！ お楽しみに♪

?



3月28日(火)

はお花見献立



赤穂浪士ゆかりの郷へ

“一年牡蠣”を訪ねて



未明の漁港にて、海の職人が牡蠣に向かう

播磨灘の「一年牡蠣」

昨年、11月下旬の雨の日のこと。まだ暗闇に包まれる漁港には漁船ランプに照らされる人影がありました。赤穂牡蠣・旧林（ふるばやし）水産代表の旧林賢輔さんらです。

朝5時、まだ真っ暗の中で沖に出て水揚げをし、1時間後には漁港に戻ります。

甲板には牡蠣が山のようにあり、旧林さんと部下の恵飛須さんが素早い手つきで選別。

コンベアを伝って牡蠣むきの作業工場に送っていました。

農林水産省の統計^{※1}では、国内の牡蠣養殖の生産量一位を誇るのは広島県。現在、むき身の国産牡蠣の約6割は広島産で、岡山県、宮城県、そして兵庫県が続きます。

それら多くの地域で養殖される牡蠣は、表層温度の高い夏の環境を、二度、三度と乗り越えていることから二年牡蠣、三年牡蠣と呼ばれています。

牡蠣打ちされた牡蠣は、むき身にする際カクカクと牡蠣打ちを使つて叩き、貝柱を碎いて殻を開くことから、作業者を「打ちこさん」と呼んでいました。一方この地域でとれました。一方この地域でとれるのは「一年牡蠣」で、牡蠣打ちをしないことから「剥きこさん」と呼ぶのだそうです。

牡蠣打ちをしないのには理由があり、殻がやわらかく、貝柱をナイフひとつではがせるため。播磨灘でこだわりの養殖が行われる「一年牡蠣」の特徴のひとつなのだそうです。



漁港といふこともあり、たくさんの猫があり、おこぼれをもらおうと顔をのぞかせる。

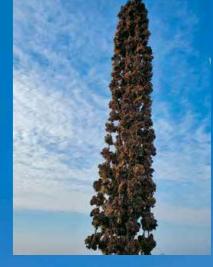


船上で見せていただいた一年牡蠣。ナイフひとつでサクッと開いていただきました。

船上で見せていただいた一年牡蠣。ナイフひとつでサクッと開いていただきました。

※1 令和3年漁業・養殖業生産統計(農林水産省)





実際の漁では10竿ほど一緒に引き上げます。

豊かな海の幸を恵むのは 山郷の環境から

**地域ブランドを守る
秩序とルール、人々の思い**

赤穂市の面する播磨灘ではえぐみや苦味が少なく、加熱しても縮みにくい「一年牡蠣」の養殖が盛んです。名の由来は春に牡蠣筏に種付けし、同年の冬には水揚げできるほど良く育つことから。

山紫水明の中国山地から流れ込む河川水の養分が、塩通し緩やかな播磨灘に流れ込み牡蠣の栄養になります。

その「一年牡蠣」は漁業域単位で生産体制が守られていますので、数年に一度、漁師たちが山に植林に行く取り組みも行われます。水質の大切さを理解しているからなのだろう。海では牡蠣筏



播磨灘に浮かぶ牡蠣筏。下には6~8mのロープに牡蠣が育っています。

「大丈夫だろうか」では「仕事にならない。
牡蠣専門業者さんの
厳しい安全・安心基準

「この食品工場のスローガンであり、私自身最も強く思うのは、出荷する牡蠣を、自分の子どもに食べさせられるか」と考えること。そこに自信を持つのが安定して牡蠣の出荷をする工場だと考えています」そう力強く話すのは東海シープロ（株）（以下、シープロ社）の三浦太一さん。「自信がなければ、娘が小さかった頃、食べようとするのを止めさせていたと思います」と続けます。

ワタミにとっての牡蠣の仕

入先の一つであり、生食用の牡蠣も出荷するシープロ社では、自社工場に国際的な認証^{*}をとり、検査体制、衛生・温度管理を徹底しています。それもや検査機関なのでは



取材協力:赤穂牡蠣・旧林水産、東海シープロ(株)、東海澱粉(株)のみなさん。



宅食で使用されるのは、冷凍で鮮度を保つものですが、同じ工場では生食用も生産されます。



^{*}1 東海シープロ(株)の日生工場では、牡蠣業界初のFSSC22000を取得

工場内で洗われる牡蠣。浄水され、低水温に管理された海水で洗われます。

また鮮度が重要な牡蠣は、それたての状態以上に味がよくなることがなく、いかに鮮度を保てるかが鍵なのだそう。

港から入荷後の素材の扱いによって同じ牡蠣でも工場によつて味が変わると聞いて驚きました。

自然の恩恵と人の努力、清らかな水が育む「一年牡蠣」。

播磨灘を臨む郷に新たな時代を築いていました。

と思われるほど。漁業域单位で組合が行う週に一度のノロウイルスの定期検査に加え、平日全てで自社検査を行います。出荷後に小売店に着くまでに実質すべてのロット単位で検査がされていることになります。

また鮮度が重要な牡蠣は、それたての状態以上に味がよくなることがなく、いかに鮮度を保てるかが鍵なのだそう。港から入荷後の素材の扱いによって同じ牡蠣でも工場によつて味が変わると聞いて驚きました。

牡蠣も出荷するシープロ社では、自社工場に国際的な認証^{*}をとり、検査体制、衛生・温度管理を徹底しています。それもや検査機関なのでは

ました。

「ご自身は牡蠣が好きですか？」そう投げかけると、三浦さんは少し間をあけて、自身でも「一年牡蠣」を知つてからよく食べるようになつたのだと話します。ちなみに、小さな頃に牡蠣を口にした娘さんは高校生になつた今もおいしく牡蠣を食べているそうです。

これまで18年、養殖の仕事

が決められ、年に一度は底引き網を使う海底清掃も行う徹底ぶり。養殖を行う海域は深度10mほどのため、水揚げの際に落ちて溜まる牡蠣をシーブン終わりにかき集めて清掃します。それらは塩を抜いてしまっても縮みにくい「一年牡蠣」の肥料になり、一時産業同士が繋がる循環型の図式になります。

これまで18年、養殖の仕事に携わってきた旧林さん。牡蠣がとれない年が続くことがあれば、急に大漁の年もあり、博打のようで不安に感じることもあります。それでも「自然の恵み」と笑顔で話してくれました。

自社の前で笑顔を見てくれた旧林さん。漁師でありながら、経営も考えます。





**早期
ご注文締切日は
2023年
2月1日(水)
まで**

2023年2月17日(金)にお届けします



牡蠣めし [瀬戸内海産 大粒牡蠣使用]

いつものお弁当・お惣菜を **1日**だけ「牡蠣めし」に!



「牡蠣めし」は単品でのご注文ができますが、差額を頂戴し、5日間コースなどのいつものお弁当・お惣菜を1日だけ変更することが可能です。差額はお弁当・お惣菜の種類によって異なりますので、「まごころスタッフ」よりご連絡させていただきます。

もっと!
宅食らいふ。

牡蠣めしご注文書 〈お届け日:2023年2月17日(金)〉

ご注文方法

ご注文書にご記入の上、担当の「まごころスタッフ」へお渡しください。「5日間コース、7日間コース」2日間以上の「曜日を選べるコース」をご利用の方で、2月17日(金)のみ変更の場合、頂戴いただく差額を「まごころスタッフ」よりご連絡いたします。

商品名	価格	ご注文数
牡蠣めし	早期 ご注文価格 1,100円(税込)	2月1日(水)までにご注文で
牡蠣めし	通常価格 1,250円(税込)	2月8日(水)ご注文締切日

お客様の お名前	
合計金額 (税込)	お申込日 <input type="text"/>

※受付締切後の変更・キャンセルは、お受けできませんので、ご了承ください。 ■お客様に関する情報は、各種商品の宅配・発送、サービス・イベント・キャンペーンのご案内のほか、個人を特定しない統計的情報として利用させていただきます。詳しくは弊社ホームページ「プライバシーポリシー」をご覧ください。(2022年12月の情報を記載)

「牡蠣が大好きみなさんに満足していただける自信作が出来上がったと思います」——語るのは、『仕掛け人』であり、丹精な商品づくりに定評のある商品企画本部の庄崎まゆみ。いつもよりも晴れ惚れ込んだ

やかな表情が印象的です。特別弁当の第一弾となつた「うな重」、第二弾の「もみじ御膳」の好評を受け、第三弾として登場した「牡蠣めし」。容器からみ出しそうな大粒の牡蠣は、市場でいうところの3Lサイズ！今までにない特別弁当にしたいという、庄崎の熱い思いから、前ページの

牡蠣は好みも分かれる素材ですが、牡蠣が苦手と話す社内のメンバーやお客様の試食も事前に行い、太鼓判をいただきました！

特別弁当で みなさまの食生活に 楽しみを

庄崎が牡蠣を扱うにあたり
基準としたのは、年を重ねた

特別弁当で みなさまの食生活に 楽しみを

らえること。素材選びや加熱工程の確認のほか、味付けにもこだわりました。加賀屋総料理長監修の白だしに漬け込んでから仕上げているので、旨みを逃がさずクリーミーな磯の香りが残ります。

今年の特別弁当のコンセプトは「飽きない、楽しみを増やす」と語る庄崎。「素材からじっくり選んだ自信作。この機会にじっくりと冬の海の幸を堪能していただきたいです」



播磨灘を含む瀬戸内海産の一
年牡蠣が選ばれました。

企画は半年以上前から

商品企画本部
庄崎まゆみ

