

おせち担当者3代に「こだわり」の在り処を知る

「わたみのおせち」18年の軌跡

日ごとに秋も深まり、紅葉の美しい季節の到来とともにやってくる「わたみのおせち」のお知らせ。
今回は、過去の「わたみのおせち」を振り返り、おしさの原点を探りました。

※おせちの年表は販売・製造年で記載しています。



2005年

外食店舗にてご予約開始 「わたみのおせち」初登場！

現在は「ワタミの宅食」での販売ですが、はじめは外食事業からスタート。最初は二段重・商品だけのお取り扱いで、小規模にはじまった取り組みでした。当時は提携企業に頼る部分も少なくはば手づくりにこだわり、大変な製造をしていました。

「ワタミファーム」の食材も一部導入

現在の「わたみのおせち」では部のお料理に「ワタミファーム」の食材を使用。2008年はグループ農場（有）当麻



2009年のパンフレットでは、「ワタミファーム」やグループ農場の食材の使用を紹介しています。

グリーンライフ」の大豆が使用されたおせちが登場しました。
※現在はおしるこの販売はありません。

2007年

メインの販売を外食から宅食へ かにや一品料理なども豊富にご用意

外食事業から宅食事業に「わたみのおせち」の販売が移行し、よりたくさんのお客さまへお届けが可能に。かにやローストビーフなど、年末年始に最適な一品料理の品揃えもパワーアップ。



2012年

おせちのバラエティが豊富に！ 一段重・二段重・三段重と拡充

2011年製造分までは二段重一択でしたが、この年からラインアップが増え、びつたりのおせちを選ぶようになりました。

当時ポスターとして店舗に貼られていました。



おせち登場時から北陸の名宿「加賀屋」に監修していただいていた。今や一段重から四段重である冷蔵の「わたみのおせち」ですが、2011年製造分までは1種類のみを外食店舗で販売していました。

2008年

「ワタミタクシヨク(株)」 お弁当宅配事業が ワタミグループの一員に

たんすの引き出しのような、珍しいお重でした。



おせちの醍醐味って？
たとえば外食に行って2万円、3万円払うお料理屋だと思つくと相当なもの。おせちはそれと同じ。和食の料理人として基本の基本に立ち返り、ちゃんとしたものをお出ししたい。

初代
おせち開発担当
吉江 亨

おせちの醍醐味って？
お客さまが元旦に蓋を開け、笑顔を想像すると妥協できませんでした。そして工場のみんなを巻き込んで一致団結！当時のみんな、ありがとう。感謝なしにはできませんでした。

二代目
おせち開発担当
伊藤 鉄也



泣き笑い おせち開発 おもひで話



編集部(以下、編) 今や「わたみのおせち」は7万食以上の製造体制ですが、はじめは3千食程度だったそうですね。

吉江 はじめの頃はワタミグループに宅食がなくて、居酒屋業態とか外食店舗にポスターを貼って販売を開始したんだよね。

伊藤 まだ工場にコンベアーのラインというものがなかったから、製造は苦労しました。冷凍ではなく、「冷蔵」の状態でお客さまにお届けすることを貫いてるから、製造できる時間が本当に限られる。ちなみに吉江さんが素敵だけどんでもない

おせちを企画した年もありましたね。

編 引出し式の器がついた重箱だったとか。伊藤 「重箱の隅までつく」って言葉があるように、おせちはぎゅうぎゅうに盛るものなんですけど、引出し式だと盛り込みの高さにも制限があるんです。だから工場は大変！吉江さん、なんてことしてくれましたから、って心の中で思いましたよ(笑)。

吉江 そんなに怒らないで(笑)。編 おしゃれなお重で、お客さまには喜ばれそうです。

吉江 でしょ(笑)。とにかくお客さまにとつての「おいしい」だけを追いかけて設計していましたね。

伊藤 2008年にはおしるこが登場したんですが、これも大変。伝統的に「はんごろし」という半つぶしくらいの小豆をつくる必要があります。それをやるために100キロの釜で小豆を炊いて、20キロか30キロだけ取り出して後から戻す工程を入れて、こだわりの製造だったんです。

吉江 大変だったって言うけれど、そのおしるこは、伊藤さん、自分で開発したんですよ(笑)。

伊藤 そう、自分で開発しましたけど。

2014年

五段重にチャレンジ!

主担当を三代目へ引き継ぎこの年、短期的な実施に終わってしまった商品ですが、五段重にチャレンジしました。

2021年

株式会社

カミチクの

国産牛を採用し
さらにおいしく!

おせち料理の「牛しぐれ煮」や「黒毛和牛のすき焼きセット」に使用されています。



2015年

「ワタミの宅食」のお客さまが食べやすい商品づくりに舵を切る

三代目の庄崎がおせち主担当になり、力を発揮! 「ワタミの宅食」のお客さまにとってより良い商品づくりを目指します。



三代目
おせち開発担当
庄崎まゆみ

おせちの醍醐味って?

「和食とは」「おせちとは」、先輩から基礎を伝授してもらいました。豊富な食材を扱うので、普段のお弁当以上に創造の範囲を広げるやりがいがあります。

2022年

「洋風おせち」や「ペット用おせち」など趣向のちがう商品が登場!

2022年からは、おせちの関係者を拡大体制に。今までにない味やわんちゃんねこちゃんと一緒に食べられるおせちなどを追求し、おせちがもたらすひとときを、より楽しんでもらえる工夫を凝らしました。



編 おせちはワタミのおいしさづくりの総決算ですね。三代目庄崎さんのポイントは? 庄崎 毎年の大晦日、おせちの製造が完了すると本部に集まり試食しますが、昔はおいしさが少しずつ違うことがありました。「煮しめ」は湿度とか、水分の蒸発量が影響しますし、そもそも力を入れてきた料理だったので、安定製造・安定供給を目指しました。ほかに華のある甲殻類を問題なく取り入れたり、濃すぎない味気や、食べやすさを追求したり奮闘してきましたね。吉江 今は製造数も昔の20倍以上。規模が大きく昔のように思い入れだけではだめですね。それでもチェックをするとおいしさを守ってくれているのがわかりますよ。庄崎 1年目、吉江さんに和食やおせちの基本をしっかり教わりましたから! しきたりを大切にしつつ、改善してきました。編 基本は大事ですね。個人的には、吉江さん伝説の「引出しおせち」も食べてみたいです。伊藤 「引出しおせち」は勘弁です(笑)。でも、当時の思い入れをそのままに、今後もおせちづくりをしていきましょう。

過去一番の
販売数達成!
72,000食を
突破!

※やわらかおせちを除く。

2021年の「わたみのおせち」は過去最大の売り上げに! 16年目にして、「わたみのおせち」史上初の売り上げを記録。これもひとえにお客さまからの声を反映し、おいしさにこだわってきたから。

そして

2023年へ

冷蔵だからおいしい!
和食の魂が息づくおせちです

2023年
わたみのおせち一覧

- 一段重
- 二段重
- 三段重
- 四段重
- やわらかおせち (冷凍)
- わんちゃん用・ねこちゃん用おせち (冷凍)

こだわり

冷蔵ならではの食感が
楽しめる煮しめ



こだわり

水っぽくならない海鮮がうれしい。海の幸、山の幸を濃すぎない味わいに食べやすく仕上げています。



一段重

おせちらしい品々を
一段のお重で楽しめる



こだわり

昨年の二段重にはなかった、牛しぐれ煮が入りました。ワタミフレームの生姜を使用しています。

特におすすめしたいベーシックな2商品

二段重

冷蔵の特性を生かした
ザ・おせち

詳しくは「わたみのおせち」パンフレットをご覧ください



※写真はイメージです。



定番一品料理もぜひ!



飾り寿司 冷蔵

限定
3,000
セット



年明けちゃんぽん 冷蔵

限定
5,000
セット



黒毛和牛の
すき焼きセット 冷蔵

限定
5,000
セット



もつ鍋セット 冷蔵

限定
3,000
セット



茶碗蒸し 冷蔵

天ぷら蕎麦 冷蔵

お雑煮 冷蔵



2023年
11月15日(水)まで

早期割引

— お申込みは「まごころスタッフ」まで —

詳細は
「わたみのおせち」
パンフレット・
専用ちらしを
ご確認ください。



A5 等級鹿児島県産黒毛和牛のモモを贅沢に使い、じっくりと低温調理して肉の旨みをぎゅっと閉じ込めました。柔らかさをお楽しみください。

限定
1,500
セット

鹿児島県黒毛和牛 ローストビーフ 冷蔵



ローストビーフが
帰ってきました!

限定
2,500
セット



プレミアム チーズケーキ 紅はるか 冷蔵

ワタミファーム千葉県佐原農場産さつまいも「有機紅はるか」を使い、クリームチーズとキャラメルソースを配合することでコクのある風味豊かなチーズケーキに仕上げました。

かにも
帰ってきました!

限定
3,000
セット



たっぷり
1kg

オホーツク産 ボイル 本ずわいがに 冷蔵

水揚げしてすぐに急速凍結したずわいがには鮮度も抜群です。ほど良い塩味でそのままでもおいしく召し上がっていただけます。殻にスリットが入っているのので面倒な殻むぎの手間もかかりません。

増えました!
サイドメニュー

年末年始の一品料理がバーションアップ