

NEWS release

2018 年 6 月 11 日

ヨシケイ開発株式会社

静岡県駿河区国吉田 1-8-30

<http://yoshikei-dvlp.co.jp>

＼カット済食材のミールキットで主菜＋副菜の 2 品が 20 分で完成!! / 「時短」と「手作り感」を両立させた新メニュー『Cut Meal』誕生 ～調理の手間とムダを W カットでご利用者の満足度 85%～

つくる人から笑顔に。をテーマに全国で“食材（ミールキット）宅配サービス”を提供するヨシケイグループのフランチャイザー（本部）、ヨシケイ開発株式会社（本社：静岡県駿河区 代表：林 雅広）は、秋以降の全国販売に先駆け、カットした食材をお届けするミールキット「Cut Meal」のテスト販売をヨシケイ東部（本社：静岡県富士市、代表：林 雅広）で 5 月より開始しました。販売開始から 1 か月の累計食数は 53,365 食となり（※ 5/7 販売開始から 1 か月の 6/6 時点）、ご利用いただいた 85%のお客様から「満足」との回答をいただきました。



＜八宝菜/焼き春巻＞



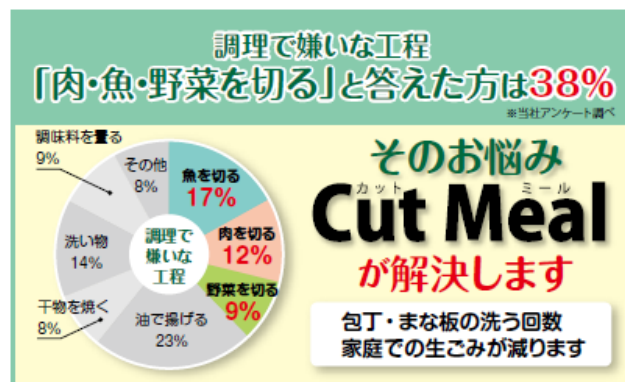
＜カット野菜一例＞

■「時短」需要拡大に対応しつつ「手作り感」を実現

家事の時間を短くしたい「時短」ニーズが高まり、昨今は「時短」がキーワードとなっています。振り返ってみると 43 年前のヨシケイ創業当初は、調理時間に対する意識が低く、レシピへの調理時間の記載はありませんでした。女性の社会進出に伴う共働き世帯の増加で毎日の生活の中での掃除、洗濯、調理など、家事にかけられる時間は年々少なくなってきています。調理時間の掲載が始まった 40 年前は 40～30 分の調理時間が主流でしたが、時代とともにお客様が求めるメニューの調理時間は 40～30 分、30～20 分と年々短くなってきています。ただ、調理に時間はかけたくないけれど、出来合いのものを出すことには抵抗感を持つ方も多く、夕食づくりの最後のひと手間は自分で調理したいというニーズは高い状況です。そうしたお客様の要望に応えるべく、野菜や食材をカットした状態でお届けして包丁を使う回数を極力減らした新メニュー『Cut Meal』が誕生しました。管理栄養士監修のミールキット『Cut Meal』は、包丁をなるべく使いたくない料理に不慣れな若年層や、夕食づくりを手軽に済ませたい共働き世代に向けて調理の手間とムダを W カットし、「時短」と「手作り感」を両立したメニューを実現しました。

■『Cut Meal』は、調理で面倒な工程を省きました！

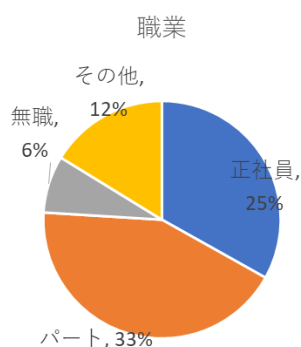
忙しい主婦の味方としてミールキットが支持される理由は、「献立を考えなくてよい」、「買い物に行かなくてよい」、「栄養バランス」、「調理時間短縮」、「おいしさ」、「新しいレシピの習得」などがあげられます。自社で行った調理時間に関するインターネットアンケート（右記グラフ）では、調理で嫌いな工程として「肉・魚・野菜を切る」という回答が38%という結果になりました。『Cut Meal』は、魚を切る、肉を切る、野菜を切る作業を省いてお届けするので、包丁、まな板を洗う回数、家庭での生ごみも減らせます。



※回答者全体=195人 内 20～30代=35人

■『Cut Meal』利用者アンケート

『Cut Meal』利用者に向けた満足度アンケートでは、85%のお客様から「満足」との回答をいただきました。年代別では特に20代の満足度が高く、職業別では正社員25%、パート33%となり、働いている方から高評価をいただきました。また、『Cut Meal』の魅力として、20～30代からは「カット済」、回答者全体では「生ごみが出ない」項目に高い評価をいただいています。



	20代	30代	40代	50代	60代以上	総計
①非常に満足	50%	27%	19%	15%	12%	20%
②まあ満足	38%	59%	69%	75%	60%	65%
③どちらともいえない	0%	14%	12%	10%	26%	15%
④あまり満足していない	13%	0%	0%	0%	2%	1%
⑤まったく満足していない	0%	0%	0%	0%	0%	0%
①+②合計	88%	86%	88%	90%	72%	85%
人数	8人	45人	59人	40人	51人	203人

■ヨシケイグループとは？

北海道から沖縄まで、全都道府県に65社・288の営業所から50万世帯のお客様へ食材宅配サービスを提供するフランチャイズチェーン。1975年創業から40年以上にわたり、日本中の食卓に安心・安全・おいしさをお届けしてきました。専属の栄養士が考えたバランスのとれたメニューに必要な食材（ミールキット）を、毎日、お客様のご自宅までお届けし、仕事や子育て・介護で献立を考える余裕がない方、また、買い物に行けない方をサポートしています。メニューに合わせた食材が必要な人数分届くので、無駄がなく経済的。ラインナップは、手作り料理から簡単料理、冷凍弁当・ヘルシー食まで、豊富なメニューからお選びいただけます。

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

ヨシケイ開発株式会社 イノベーション推進部

担当 : 山崎 幸子（ヤマザキ サチコ）

Tel : 03-5117-7101

Mail to : dev-public_relations(at)yoshikei.gr.jp

メールでお問い合わせの際は、(at)を@置き換えて下さい。



ヨシケイは 食品ロス削減国民運動に 参加しています。