

2019年4月24日

ヨシケイ開発株式会社

静岡市駿河区国吉田1-8-30

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

## NEWS release

＼イタメシ、もつ鍋、塩麴。韓流・エスニックに、文化遺産の和食 etc./  
**30年間で約42億食※を提供し続けたヨシケイだからこそ分かる**  
 「平成」に流行った・ウケた、食べられた料理一挙大公開！

**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（本部：ヨシケイ開発株式会社 代表：林 雅広）は、1975年（昭和50年）の創業以来、43年にわたって日本の食卓をサポートしてきました。「平成」から「令和」へと変わるこの時に、ヨシケイのメニューから見える、平成の30年間の食の歴史をまとめます。※1989年～2019年ヨシケイ販売数量の累計(2019年4月現在)。ヨシケイ開発調べ

## 昭和後期

## ～第一次時短ブーム～

## ■美味しいもの、健康への関心が高まってきた「昭和」の終わり…

1986年4月に男女雇用機会均等法が施行され、女性の社会進出や、共働き世帯が増加。ヨシケイのメニューも、お客様のニーズに対応して3アイテムに増え、選択の幅も広がってきました。手軽さ、簡便さがウリのファストフードが台頭してきた一方で、その土地の伝統的な食材や食文化を見直す「スローフード」も広がりました。

## 平成元年～5年

## ～平成初期は高級感のある食がけん引～

元年

消費税法施行  
バブル崩壊

バブル景気の余韻からか、イタめし（イタリア料理）ブームに。バラエティに富んだ料理が求められるようになり、ヨシケイも、ビーフストロガノフや、八宝菜など洋食・中華メニューもレパートリーに加わりました。また、冷凍技術や保冷技術などの進歩に伴い、メニューにまぐろやいかなどの刺身も登場。



当時の刺身メニュー  
鮮度が命の生食もお届け開始



当時のもつ鍋メニュー

## ■「もつ鍋」ブーム始まる！

平成元年、消費税（3%）導入。だんだんと景気が後退してきたこの頃、安価で栄養があっておいしいと、「もつ鍋」が大流行り！ヨシケイのメニューにも登場しました。高校の家庭科が男女ともに必修となり「男子厨房に入らず」の意識が変わってきたのもこの頃です。

5年

平成6年～11年

～健康と安心安全。食への意識の高まり～

6年  
生活習慣病  
米不足

■健康志向の芽生え

平成6年（1994年）は、前年の記録的な冷夏の影響から米不足になり、タイ米がブームに。この頃『生活習慣病』の定義がなされ、食生活や運動・喫煙・飲酒・ストレスなどの食生活の見直しが叫ばれるようになり、健康は日々の食生活からという意識が高まってきました。



「鶏肉と野菜の豆乳シチュー」ヨシケイでも、ヘルシーな食材を多用。

■バブル崩壊。主婦も社会に出て働く、共働き家庭が増加

子どもが小さくて買い物に行けない、共働きで時間がないなど、新米ママの抱える悩みを解決し、経済的でボリューム感のあるメニューとして、平成9年（1997年）、のちにヨシケイの人気No.1コースとなる「プチママ」が誕生。毎日の食を通して「元気」をお届けする1週間通しでご利用いただける献立の提案が始まりました。



9年  
男女雇用機会均等法  
一部改正



月～金、月～土の  
一週間おまかせメニュー

平成9年（1997年）

- ・消費税増税（3%→5%）
- ・赤ワインブーム

平成10年（1998年）

- ・発泡酒がビール市場に登場

■「手抜き」でない「簡単」メニューが人気に

女性の社会進出が進むにつれ、夕食を簡単に済ませたいという簡便化志向が強くなりました。冷凍食品やレトルト食品、インスタント食品への関心が高まってきたのもこの頃です。忙しい主婦のために美味しさと手軽さを両立した、半調理済商品・既製商品・カット済野菜を組み合わせたメニューの人气が高まってきました。



平成8年（1996年）

- ・単身世帯数が1,000世帯を突破

平成11年（1999年）

- ・三世帯世帯が500万世帯を割り込む

核家族化を受け、ヨシケイも平成12年（2000年）に1人用メニューを採用

11年  
核家族化進行、  
三世帯世帯減少

平成12年～16年

～ライフスタイルの変化と食の多様化～

12年

14年

16年

食育

健康日本21

仕事と生活の調和が掲げられる

厚生労働白書

■健康づくり計画「健康日本21」と、食育

平成12年（2000年）厚生労働省から10年間の健康づくり計画「健康日本21」が発表。食の健康は「食育」にも広がり、家庭や学校における食育の推進、伝統的な食文化の継承、生産者と消費者の交流推進なども活発化。一方で、平成14年（2002年）の有名メーカーの牛肉偽装事件、翌年の牛肉狂牛病、食品偽装などが次々に明るみに。食の安全が改めて見直されると同時に、手作りの家庭料理に関心が集まりました。食育をテーマにした漫画がヨシケイのメニューに掲載されました。



■ドラマからブーム。「韓流」「エスニック」など食のグローバル化が

平成14年（2002年）から始まった韓国ドラマの流行から火が付き、翌年、韓国料理が爆発的人気に。韓国料理店も急増し、サムギョブサル、参鶏湯、チヂミなどが一般的になりました。また、東南アジア系のエスニック料理にも注目が集まったのもこの頃。健康や美容にもいい食材としてパクチーブームが起きました。



本格韓国料理の提案  
「サムギョブサル」  
(平成16年)



いつもカレーと違う！  
と驚きとともに選ばれた「スープカレー」  
(平成16年)

平成16年（2004年）  
・黒酢ブーム  
・つゆ、たれの購入額がしょうゆを抜く

平成17年（2005年）  
・たまごかけごはんやジンギスカンが流行

平成18年（2006年）  
・第1回B1グランプリ開催



「男のがっとりガーリックステーキ」「男の漬け丼 富士山盛り」

男性料理家のメニューも登場。食材や道具にこだわり、男性好みの豪快な調理と盛り付けで一ジャンルを築きました。

平成17年～25年

～一汁三菜、献立と見直される和食～

17  
年

## ■平成17年（2005年）アンチエイジングな食事を望む声に応え「食卓日和」発売

アンチエイジング（抗加齢）の波が食の世界に広がりがつつあったこの頃、元気な中高年の方に向けて、旬の食材や野菜をたっぷり使った和食中心のメニュー「食卓日和」が誕生（現在の和彩ごよみの前身）。季節の食材や、話題の食材を使ったメニューなど、カラダにやさしいメニューが登場しました。



土鍋でパエリア



牛肉とパプリカのバター炒め



松茸ご飯/さんまの塩焼き

25  
年

ユネスコ無形文化遺産

## ■平成25年（2013年）和食がユネスコ無形文化遺産に登録される

創業以来、食で囲む家族のコミュニケーションを大切に、日本の伝統的な食文化を大切に守り続けてきたヨシケイ。ヨシケイのメニューはユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」の定義と同じ、主食、主菜、副菜をそろえて食事バランスを考慮した一汁三菜を基本スタイルとしています。肉・魚・卵・大豆製品・野菜・海藻などの食品を組み合わせ、多品目の食材を使用すること目的に、調理法、味の傾向を考えながら一カ月単位で主菜を決め、更には一週間単位でバランスよく副菜を提案しています。



一汁三菜のメニュー提案例

## ■健康サポートメニュー「バランス400」誕生

平成25年（2013年）、健康メニューを拡充。健康的な食生活を意識している方、カロリーが気になる方、野菜をしっかり食べたい方におすすめの1食400kcal以下『バランス400』が登場。野菜たっぷり塩分ひかえめが人気に。右は「豚肉ときのこの生姜焼きの献立」



平成26年～29年

～ヘルシー食材の大流行と、ご自慢料理～

26  
年

## ■黒酢や、赤ワイン、塩こうじ、食べるラー油など、話題の食品が続々登場

赤ワインに含まれるポリフェノールが、動脈硬化の予防や脂質の低下に効果ありとされ、一気に「赤ワイン」に人気が集まる。また、素材を漬け込んだりそのまま味付けに使える、しかもヘルシーと一大ブームになったのが塩麹やしょうゆ麹などの旨味や深いコクに魅了される人が続出しました。

平成26年（2014年）  
・熟成肉、グラノーラブーム  
平成27年（2015年）  
・ココナッツオイルが流行  
平成29年（2017年）  
・オメガ3脂肪酸、ハイカカオチョコレートなどの健康効果に注目が集まる



ほっけの塩麹漬け焼き

豚肉と野菜の醤油麹炒め

29  
年29  
年  
新語流行語大賞  
「インスタ映え」

## ■「見てほしい」「いいねしてほしい」。「インスタ映え」するおうちごはんに夢中

平成29年（2017年）の新語流行語大賞に輝いた「インスタ映え」。写真映えする食材や盛り付け、カフェごはんが盛り上がりましたが、その前年、ヨシケイでは、レストランやカフェ飯のような本格的なラインナップで、様々なジャンルの献立を揃えた「Lovyu（ラビュ）」を発売。30代のワーママ（有職主婦）層を中心に支持を得ました。



バターチキンカレー

パプリカカッパーピラ

## ■地域のごはん会「みんなの食卓」から、新たな食卓づくりへ



時代の移り変わりと共にライフスタイルも大きく移り変わり、リアルで人との関係性が薄れ、大勢で食卓を囲む機会が減少するなかで、みんなで食卓を囲む機会の創出を目的に平成29年（2017年）キッチハイク「みんなの食卓」への食材提供を開始しました。

<https://www.kitchhike-minshoku.com/>

エコノミーが浸透  
シェアリング

平成30年～31年

～食の簡便化、宅配業界の危機到来～

30年

10兆円超え  
中食市場

## ■「時短」と「手作り感」を両立させた究極のミールキット

ライフスタイルの変化により時短調理需要が高まり、平成29年（2017年）の中食市場規模が10兆円を超えて過去最高を記録。ヨシケイから平成30年（2018年）肉も野菜もカット済みで「時短」と「手作り感」を両立した切れてるミールキット『CutMeal』が誕生しました。



食材を事前にカットした状態で届け、袋から出して調理するだけの時短ミールキット。包丁利用は最大3回まで。

## ■地域密着のリアルな宅配ネットワークで、これからも食生活を応援します!!

宅配業界ではネット通販の急速な拡大による物流量の増大や、不在による再配達の増加、配送業者の人手不足問題などにより宅配クライシスが叫ばれています。そんな中、ヨシケイは創業当初からお客様とヨシケイスタッフとの信頼と絆を守りながら送料無料による食材宅配サービスを続けています。ヨシケイは、創業した昭和から、平成、令和と、これからも時代の流れに対応したメニューを提案、お届けし続けます。

宅配クライシスが  
話題に

31年

★フードロスの削減、家庭の生ゴミ削減、再配達ゼロでCO2削減できるサービスが、環境省主催の国民運動「COOL CHOICE LEADERS AWARD 2018」サービスリーダー部門で環境大臣賞受賞。

●環境省「COOLCHOICE」HP

<https://ondankataisaku.env.go.jp/coolchoice/award/result/excellence02.html>

●Yahoo! インタビュー

<https://ondankataisaku.env.go.jp/coolchoice/award/interview/service.html>

## ■ヨシケイグループとは？

1975年創業、食材とメニューのセット（ミールキット）を宅配するフランチャイズチェーン。北海道から沖縄まで、全国に65社・290の営業所を配し、50万世帯のお客様へ毎日お届けしています。メニューはすべて専属の栄養士が開発し、栄養バランスはもちろん、食材バランスも考慮し、おいしさや作りやすさにこだわった、定番主菜、時短メニュー、冷凍弁当、ヘルシー食など、豊富なラインナップ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 東京本部

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@へ置き換えて下さい。



COOL CHOICE  
LEADERS  
AWARD 2018

環境大臣賞受賞



ヨシケイは 食品ロス削減国民運動に 参加しています。