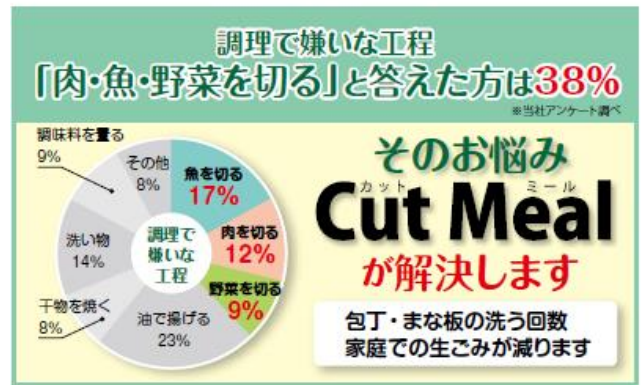


＼主菜＋副菜2品が20分で完成する切れてるミールキット!!／
「時短」と「手作り感」を両立させた『Cut Meal』全国販売
 ～「肉・魚・野菜を切る」調理で嫌いな工程を省きました～

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、カットした食材をお届けする究極のミールキット「Cut Meal」を10月より全国で販売いたします。

■カットミール誕生の背景

ライフスタイルの変化により共働き夫婦や単身の世帯が増え、家事を手軽に済ませたいという「時短」需要が拡大しています。日本惣菜協会によると内食と外食の中間的食事形態である総菜や弁当、ミールキットなどの2017年の中食市場規模は10兆円を超えて過去最高となり、手軽にできる時短メニューの人気が高まっています。そんな中でも、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。



※回答者全体=195人 内20～30代=35人

ミールキットが支持される理由としては「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」などがありますが、自社で行った調理時間に関するインターネット調査（上記グラフ）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%という結果でした。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。

『Cut Meal』は、包丁をなるべく使いたくない料理に不慣れた若年層や、夕食づくりを手軽に済ませたい共働き世代の方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。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・まな板を洗う回数や、野菜の皮などの家庭での生ごみも減らせます。



豚しゃぶの野菜ドレッシング/ 鶏肉のハニーマスタード焼き/ いかとカシューナッツのかき 豆腐野菜ハンバーグ/かぼちゃ あかうおの干物/ひき肉の五目
 いら豆腐 ウィンナーと野菜のスープ 油炒め/焼き春巻 のこっくり煮 香味炒め

<一週間のメニュー例>



<八宝菜/焼き春巻>



<カット野菜一例>

\\ 20分で2品の究極時短! //

簡単!
3STEP

①



開ける

②



入れる

③



火を通す

できあがり!

★「Cut Meal」の詳細はこちら ⇒ <http://yoshikei-dvlp.co.jp/shishoku/cutmeal/>

※お住いの地域によりお取り扱いのない場合がございます。

■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・290 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@へ置き換えて下さい。



ヨシケイは 食品ロス削減国民運動に 参加しています。