2017.08.21 OA

どれほど簡単!?　ミールキットの実力を徹底検証!!

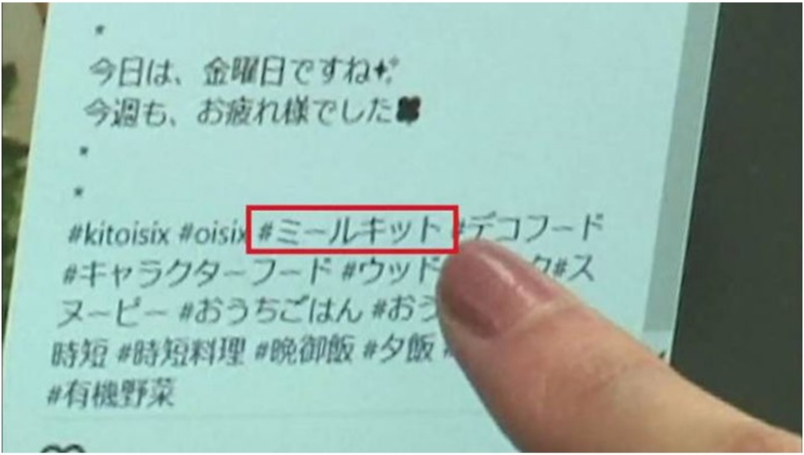
Facebookでシェア　Twitterでツイート　LINEで送る

本格的な
SNSに料理写真を投稿

今、若い世代がSNSに料理写真を続々投稿しているのをご存知ですか？
どれもこれも本格的な料理ばかり…。

Menu
MENU
この写真にはある共通点

実はこの「食べ物の写真」にはある共通点が….。



＊
今日は、金曜日ですね✦
今週も、お疲れ様でした
＊
＊
#kitoisix #oisix #ミールキット #デコフード
#キャラクターフード #ウッド ク#ス
ヌーピー #おうちごはん #おう
時短 #時短料理 #晩御飯 #夕飯 #
#有機野菜

こちら『ミールキット』と書いてあります！

ミールキット
ミールキット
料理を作る際に必要な
「材料」と「レシピ」がセットになったもの

ミールキットとは、料理に必要な「人数分の材料とレシピ」がセットになったもの。

ミールキット
宅配サービスで届く

それが宅配サービスで届けられるんです。

10分で調理
チンジャオロース(パルシステム)
2～3人前 862円(税込み)

これを使えば細切りが大変なチンジャオロースも、わずか10分で完成！

10分で調理
豚のしょうが焼き・けんちん汁(Oisix)
2人前 1598円(税込み)

豚のしょうが焼きとけんちん汁のセットも、たったの10分で作れちゃうんです！

子供たちが(ご飯を)待っているので
助かってます

「子供たちが待っているので助かってます」

15分くらいで
同時に3品作れたりして

「15分くらいで同時に3品作れたりして」

育児で忙しいとき…
高齢者のお宅

少し値段は張りますが、買い出しの必要がなく、余分な材料も買わなくて済むので子育て世帯や、高齢者のお宅などにも活用され、人気に。

誰でも簡単に作れる？
「ミールキット」の実力は？

そこできょうのココ調は、
どれほど簡単に作ることができるのか？
「ミールキット」の実力を徹底検証します！

ミールキット どれほどメニューが？

まずは、ミールキットはどれ程のメニューがあるのか調査開始！

全国に配達してくれる業者11社に発注し、商品を集めたところ…
172種類のメニューが確認できました！

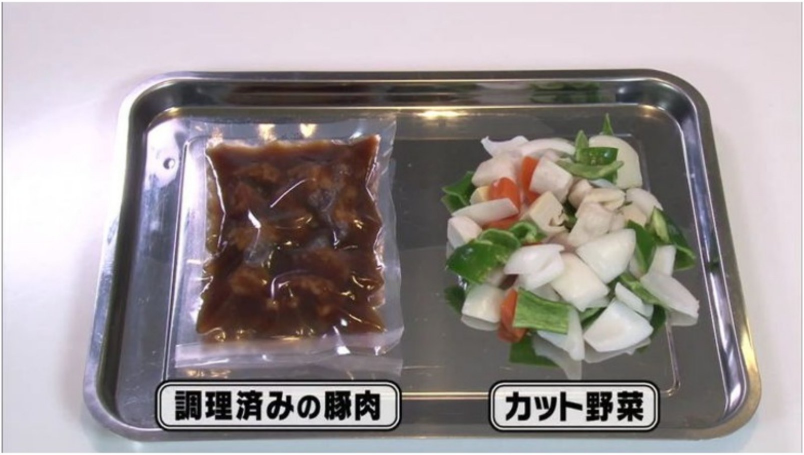
まな板・包丁いらずの
最強ミールキット紹介
ミールキット
ココ

では、ここで包丁を使わずに作れるミールキットをご紹介！

まずは…、

彩り5種野菜の黒酢酢豚(らでぃっしゅぼーや)

「彩り5種野菜の黒酢酢豚」。
これが驚くほど超簡単に作れちゃうんです！


調理済みの豚肉
カット野菜

キットに入っているのは、油で揚げて味付け済みの豚肉とカット野菜、これだけ。

①カット野菜を3分半炒める

熱したフライパンで野菜を3分半炒め…

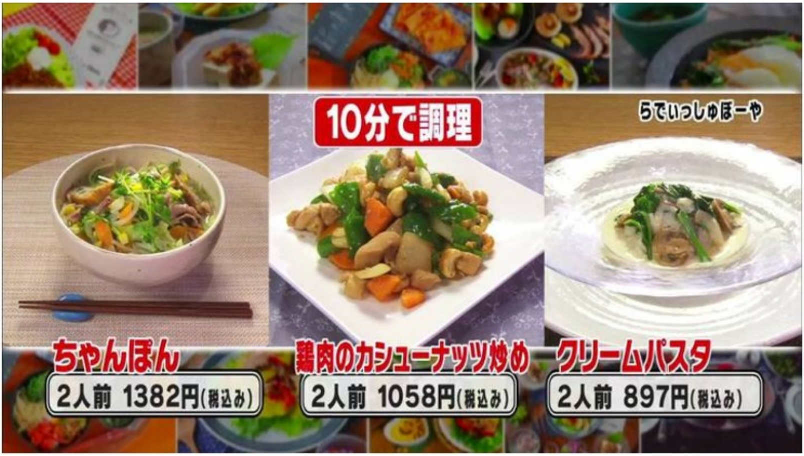
②豚肉を入れ2分半炒める

そこに豚肉を投入し、さらに2分炒めれば…

彩り5種野菜の黒酢酢豚(らでぃっしゅぼーや)
2人前 897円(税込み)
6分で調理

なんとたったの6分でアッツアツの本格酢豚が完成！

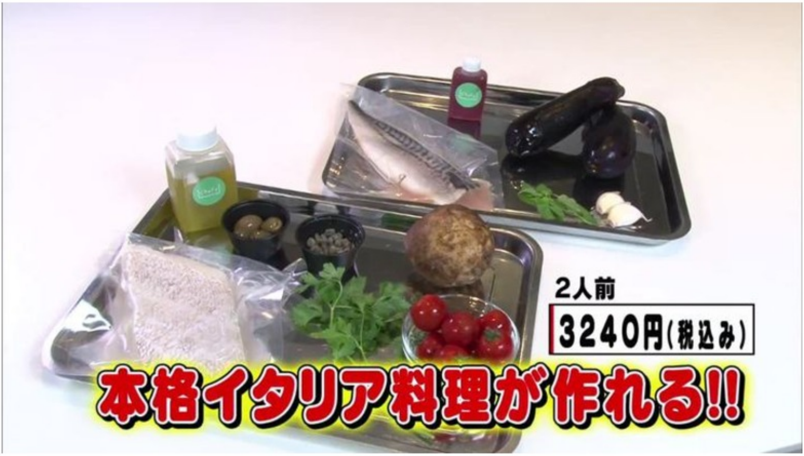
お値段は2人前で897円！


10分で調理
らでぃっしゅぼーや
ちゃんぽん
2人前 1382円(税込み)
鶏肉のカシューナッツ炒め
2人前 1058円(税込み)
クリームパスタ
2人前 897円(税込み)

他にも「ちゃんぽん」や「鶏肉のカシューナッツ炒め」、「こんにゃく麺を使ったクリームパスタ」などが、どれも10分で完成しちゃいます！

豪華ミールキット
Gorgeous

さらにこんな豪華なミールキットも。


2人前
3240円(税込み)
本格イタリア料理が作れる!!

こちらは本格イタリアンが作れるミールキット 。
お値段は3240円。

使っているのは鮮度や産地にもこだわった厳選食材。

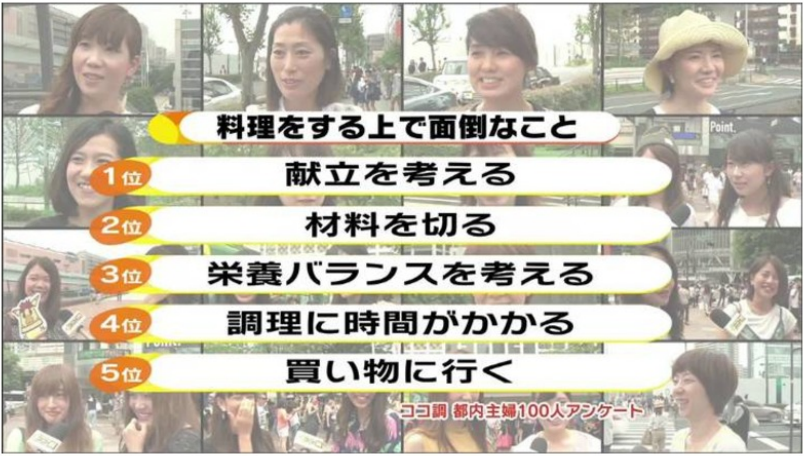
Chefy
シチリア産オリーブオイル

オリーブオイルも風味の良いシチリア産です。
これを使って何ができるかというと…

サバとナスのミントサラダ(Chefy)
カレイのギオッタソース(Chefy)

なんと30分で本格的なイタリア料理、カレイの ギオッタソースとサバとナスのミントサラダのセット 。
厳選食材をふんだんに使っているのでお値段はちょっと高め。
でも、これをパーティーで出せば、一目置かれること間違いなしです！

ちなみに女性100人に「料理をする上で面倒なこと」を聞くと…


料理をする上で面倒なこと
1位 献立を考える
2位 材料を切る
3位 栄養バランスを考える
4位 調理に時間がかかる
5位 買い物に行く
ココ調 都内主婦100人アンケート

ランキング上位5つは「献立を考える」「材料を切る」「栄養バランスを考える」「調理に時間がかかる」「買い物に行く」これら全てが、ミールキットを使えば、解決するんです。

「ミールキット」とは?
ミールキット愛用者は？

そして、愛用者から挙がった最大のメリットは…？

Q.時間は?
短縮できてます

Q.時間は？

「短縮できてます」

とは?
(材料を)焼くだけ 入れるだけなんで

「（材料を）焼くだけ、入れるだけ、なんで」

「値段はお高め…」
「調理時間を短縮できる」

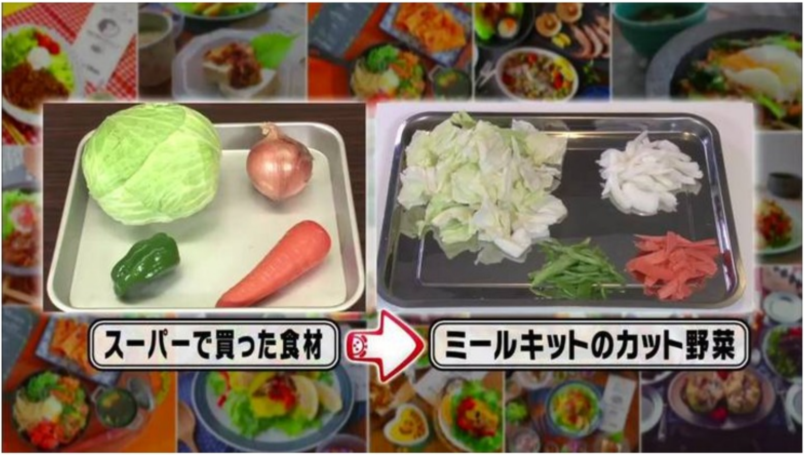
お値段は少し高めですが、その分、調理時間が短縮できる！

ミールキット
ミールキット
食材がカットされていてすぐ調理可能

ミールキット最大の魅力は多くの食材が、すぐ調理できるよう、カットされていることなんです！

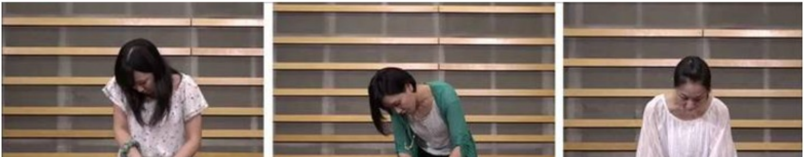
下ごしらえにかかる時間を測定

そこで！
こちらの6人の女性に協力してもらい、下ごしらえするのにどれ程時間がかかるのか調査！


スーパーで買った食材
ミールキットのカット野菜

スーパーで買ったこちらの食材を、ミールキットと同じカットした状態にするのに、どれほど時間がかかるかを計測。

すると…

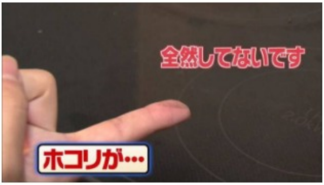


6人の下ごしらえの時間の平均8分23秒。
買い出しに行く時間に加えこれだけの時間が、節約できていました！

ミールキットを使えば
誰でもうまく調理できる?
ミールキット
ココ

ではここからが本題！
このミールキット、料理を全くしたことがない人でも、うまく調理できるのか、
検証です！

今回、取材に協力してもらったのは、音楽大学でミュージカルを専攻しているこちらの女性。


全然してないです
ホコリが…

キッチンを見せてもらうと…ホコリが…。

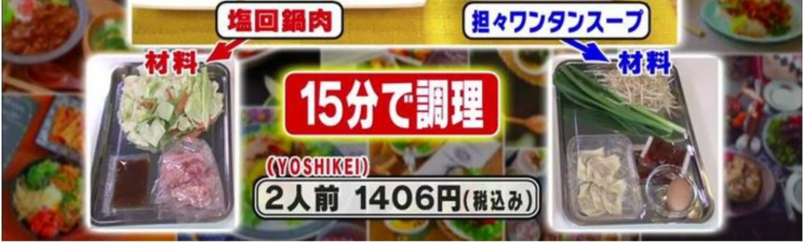
Q.お料理とかしています？
「全然してないです」

さらに…。
なんと、冷蔵庫の中はからっぽ。

Q.料理初挑戦？
初挑戦ですね！

Q.料理初挑戦？
「初挑戦ですね！」

そう、彼女が調理実習以外で料理をするのは今日が初めて。


塩回鍋肉
担々ワンタンスープ
材料
材料
15分で調理
(YOSHIKEI)
2人前 1406円(税込み)

そんな彼女が挑戦するのは「塩回(シオ)回鍋肉(ホイコーローロー)と坦々(たんたん)ワンタンスープ」。
ちょっと難しそうですが、レシピ通り作ると15分で完成するはずです。

まずは塩回鍋肉から。

レシピ通りお肉を投入した彼女。

「塩回鍋肉」調理中
①豚肉を炒める

炒める手つきは初めてにしては上々です。

「塩回鍋肉」調理中
②カット野菜を炒める

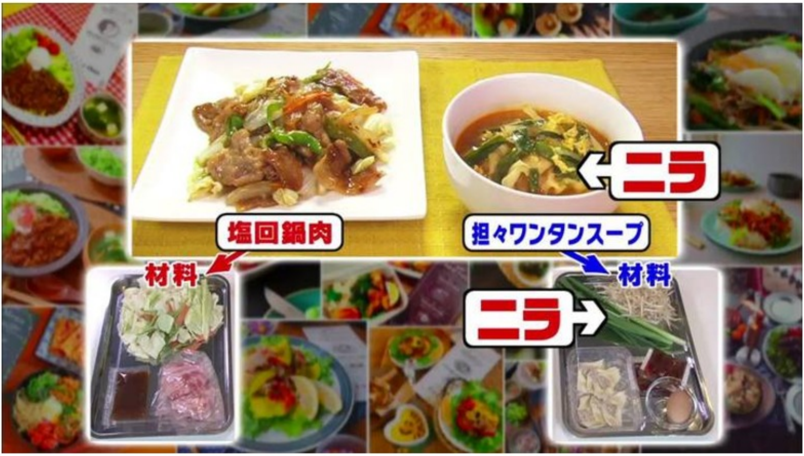
そして、カット野菜を次々とフライパンへ。

続いて取り出したのはカットされていない「ニラ」。

「塩回鍋肉」調理中
ニラをハサミでカットし投入…

これをなんと、はさみでカット！

そのままフライパンへ！


ニラ
塩回鍋肉
担々ワンタンスープ
材料
材料
ニラ

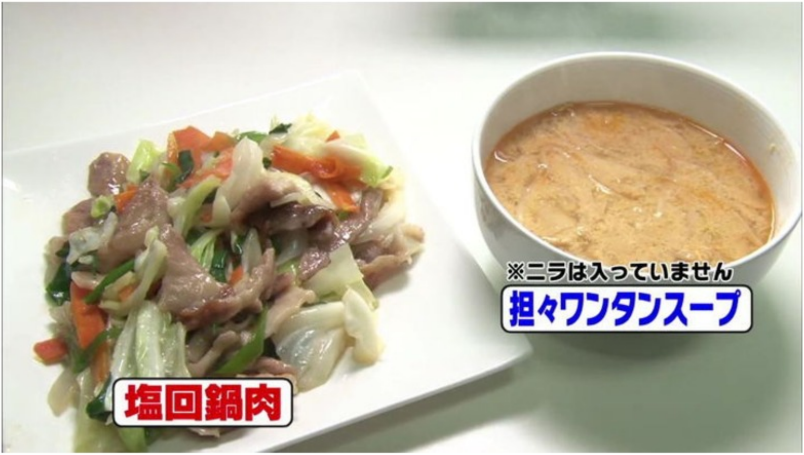
実は、このニラ、塩回鍋肉ではなく、この後作る坦々ワンタンスープで使う材料なんです…。

ニラこっちに入れちゃいましたよね?

「ニラってこっちに入れちゃいましたよね？」

すぐに気付きますが、時すでにおそし！

その後はレシピ通りに調理を進め、20分後…。


※ニラは入っていません
担々ワンタンスープ
塩回鍋肉

なんとか、2品が完成！
担々ワンタンスープには本来入っているはずのニラはありませんが、お味は大丈夫でしょうか？

大学の友人を家に招待ー

撮影していることは内緒で彼女の大学の友達を家に招き、食べてもらうことに。

はたして、お味は？

「おいしい！」

友達も小躍りするほど、大絶賛！

直接話をお聞きしました。

えっ!?早くない?
(全部で)20分くらい

「（全部で）20分くらい！」
「えっ！？早くない？」

「いい感じ！」

ちょっと間違えてもおいしく出来ちゃうことがわかりました！

ゴミも小さく まとまるし

「簡単だし、おいしい、ゴミも小さくまとまるし」

塩回鍋肉・担々ワンタンスープに挑戦
平均11分36秒

ちなみに今回彼女が作った「塩回鍋肉」と「担々ワンタンスープ」。
お台場に遊びに来ていた女性5人にも作ってもらうと平均およそ12分で皆さん失敗せず作ることができました。

一緒に来ていた友達に食べてもらうと…。

「うまいよ！」

豪華な料理が簡単にできる〝ミールキット〟。
みなさんも「料理上手」と呼ばれてみませんか？

Facebookでシェア　Twitterでツイート　LINEで送る

前の記事へ

次の記事へ

ドコモスゴ得会員なら過去の記事も無料！

フジテレビ
ログインは
こちら
スゴ得コンテンツ

関連タグ

- 便利
- 料理
- 久慈暁子アナウンサー

関連記事

©フジテレビジョン
自衛隊マッチョ選手権！
肉体美の頂点は誰？

史上初！ 自衛隊マッチョ選手権!! 肉体美NO.1を勝ち取るのは!?

©フジテレビジョン
ヘルシーで手間いらず！
ネクストブレイク調味料

ネクストブレイク間違いナシのニュー調味料を発見！ヘルシーで簡単な、その使い方と実力を調査！

©フジテレビジョン
仰天具材選手権

若者たちのみそ汁の具が新感覚!?仰天具材がみそ汁に合うのか徹底検証！

外さない派
やっぱり串のまま食べた方がおいしいじゃないですか

外す派？ 外さない派？ 焼き鳥の食べ方を街で調査！

猛暑を乗り切る
冷やしメニュー

おいしく食べて猛暑を乗り切る！冷え冷えメニュー2016

先週の人気記事ランキング

1 だれもが思わずやってしまいがちな　LINEの失敗と対処法を徹底調査！

2 熱い夏を乗り切る！最新スーパーフードを一挙紹介！

3 夏の定番フード！ “そうめん”の素朴な疑問を徹底調査!!

4 チョイ足しで食欲倍増！夏にピッタリのアレンジグルメを徹底調査！

5 値上げの春が生活を直撃！ 一人暮らしの冷蔵庫の中身をチェック!!

無料記事

2017.08.22 OA
芸能人も続々！イマドキヘアは“ぬれ髪”スタイル！

2017.08.21 OA
どれほど簡単!?　ミールキットの実力を徹底検証!!

2017.08.18 OA
ユニバ VS USJ！日本を二分する呼び方論争に密着!!

2017.08.16 OA
イマドキ盆踊りはJ-POP!?　支持されるワケと人気の理由を調査!!

2017.08.15 OA
貸す方も借りる方もお得!!　話題のシェアリングサービスを調査！

SNS

めざましテレビのソーシャルアカウントでも情報発信中！フォローしてね♪

Twitter で @cx_mezamashi をフォロー

Facebook でめざましテレビをフォロー

LINE @mezamashiline で登録

プレゼント・アンケート募集中！！

＞「ココ調」募集・アンケート

日常の気になる出来事をとことん調べます！最近のニュース、身近な生活の疑問を解決。
日替わりのキャスターがプレゼンする「ココ調」。
皆さまからの情報を募集しております！

>詳しくは番組HPへ

めざましテレビTOPへ

フジテレビコンテンツストアTOPへ

フジテレビTOPへ

©フジテレビジョン