

ダイエットクックサプライ 1日に必要な野菜の1/3が摂れる！丼メニューを発売

～不足しがちな野菜を1品で手軽に補える人気商品に新商品追加～

発信番号：23-42

▽人気商品



1日に必要な野菜1/3使用！
回鍋肉丼

▽新商品



1日に必要な野菜1/3使用！
中華丼

▽新商品



1日に必要な野菜1/3使用！
ビビンバ丼

株式会社ダイエツクックサプライ(所在地:広島県福山市、代表取締役社長:彦田 英靖、ケンコーマヨネーズ株式会社の100%子会社、以下DCサプライ)は、中四国地方の量販店において、野菜を美味しく摂取してもらうことを目指した『1日に必要な野菜1/3使用！回鍋肉丼』が好評であることを受け、新たなラインナップとして『1日に必要な野菜1/3使用！中華丼』、『1日に必要な野菜1/3使用！ビビンバ丼』の2品を、9月11日(月)より発売しました。

厚生労働省が提唱する健康づくりの指標『健康日本21』で、目標値として定められている成人の野菜摂取量は1日350g以上。しかし、厚生労働省の調査によると、日本人の野菜摂取量の平均はこの目標値を下回っており、必要量の野菜を摂取するのは難しいのが現状です。(※)そこでDCサプライでは、手軽に美味しく野菜を摂っていただくお手伝いがしたいと考え、高まる健康志向に応えた、1品で簡単に1日に必要な野菜の1/3が摂れる丼メニューを開発しました。

(※)出典:厚生労働省「令和元年 国民健康・栄養調査」

『1日に必要な野菜1/3使用！回鍋肉丼』は、シャキシャキとした食感の野菜と豚肉を、濃厚だれに絡めた、食べ応えのある回鍋肉丼です。野菜を生から炒めることでシャキシャキとした食感を残し、甜麵醬(てんめんじやん)とにんにくを合わせた、こだわりの自家製だれを使用しています。『1日に必要な野菜1/3使用！中華丼』は、6種類の野菜とえび、豚肉を使用した、餡も具材もたっぷりの中華丼です。しょうゆベースに、中華だし、にんにく、ごま油で、旨味と香りを加えたこだわりの中華餡で、深みのある味わいに仕上げました。『1日に必要な野菜1/3使用！ビビンバ丼』は、4種類の野菜を使ったナムルと、鶏そぼろ、キムチだれを盛り付けた、彩り豊かなビビンバ丼です。コチュジャン、ニンニク、ごま油をきかせたキムチだれを使用しています。具材とたれをしっかりと混ぜることで旨味と辛味の絶妙なバランスが楽しめます。野菜が不足しがちな普段の食生活の中で、手軽に美味しく野菜が食べられる丼として、幅広い年代・性別の方にお届けしたいと考えています。

ケンコーマヨネーズグループはこれからも、市場のニーズをくみ取りながらお客様のお役に立つ商品開発に努めてまいります。



商品詳細

■人気商品 『1日に必要な野菜1/3使用！回鍋肉丼』（常温販売可）



参考店頭価格	430円(税込)※
販売地域	広島県、岡山県、兵庫県、香川県、徳島県等
商品特長	シャキシャキとした食感の野菜と豚肉を、濃厚だれに絡めた、食べ応えのある回鍋肉丼です。野菜を生から炒めることでシャキシャキとした食感を残し、甜麺醬(てんめんじゃん)とにんにくを合わせた、こだわりの自家製だれを使用しています。

■新商品 『1日に必要な野菜1/3使用！中華丼』（常温販売可）



参考店頭価格	430円(税込)※
販売地域	広島県、岡山県、兵庫県、香川県、徳島県等
商品特長	6種類の野菜とえび、豚肉を使用した、餡も具材もたっぷりの中華丼です。しょうゆベースに、中華だし、にんにく、ごま油で、旨味と香りを加えたこだわりの中華餡を使うことで深みのある味わいに仕上げました。

■新商品 『1日に必要な野菜1/3使用！ビビンバ丼』（常温販売可）



参考店頭価格	430円(税込)※
販売地域	広島県、岡山県、兵庫県、香川県、徳島県等
商品特長	4種類の野菜を使ったナムルと、鶏そぼろ、キムチだれを盛り付けた、彩り豊かなビビンバ丼です。コチュジャン、にんにく、ごま油をきかせたキムチだれを使用しています。具材とたれをしっかり混ぜ、旨味と辛味の絶妙なバランスをお楽しみください。

※税抜398円。切り上げ表記のため店舗によっては異なる場合がございます。

■ダイエットクックサプライのコーポレートサイトは[こちら](#)

■ダイエットクックサプライ会社概要

社名 : 株式会社ダイエットクックサプライ
 代表者 : 代表取締役社長 彦田 英靖
 所在地 : 広島県福山市曙町3丁目23番16号
 創立年月 : 平成9年3月
 資本金 : 3,000万円
 主な事業内容: サラダ・総菜の製造及び販売

■報道関係の方のお問い合わせ

ケンコーマヨネーズ株式会社
 【担当 : 杉村 芹菜 / 謡田 能孝】
 TEL : 03-5941-7682(広報直通)
 株式会社ダイエットクックサプライ
 【担当 : 元木 秀浩】
 TEL : 084-957-5775