

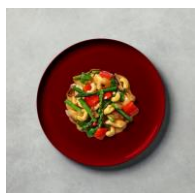
美の食材にこだわった冷凍宅食惣菜『BIDISH』が 1月17日（水）から銀座三越にて取り扱い開始

株式会社ポーラ（本社：東京都品川区、代表取締役社長：及川美紀）が2023年7月から開始した新規事業、美の食材にこだわった冷凍宅食惣菜『BIDISH』は、1月17日（水）より、銀座三越本館地下3階フレッシュマルシェ/シンプルキューズにて常設で取り扱いを開始します。

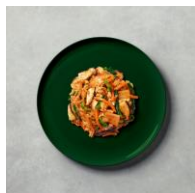
『BIDISH』は、公式販売サイトのみで展開し、セット販売（5品セット・7品セット・10品セット・14品セット、税込¥3,780～¥10,584 ※送料別、メニューはお好きなものを選択可、定期プランも有）でしたが、銀座三越では1食（¥756<税抜 ¥700>）からお買い求めいただけます。

より多くの方に手軽に利用いただき、日々の食卓に彩りを加え、美と健康をサポートしたいと考えています。

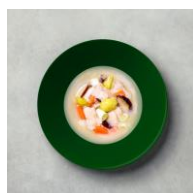
◆『BIDISH』銀座三越 取り扱い製品 1食 ¥756 <税抜 700円>



さっくり食感のカシューナッツと
6種具材の中華風炒め



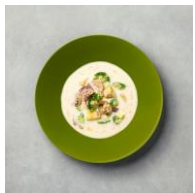
干しえび香るココ旨
韓国風糸こんにゃくチャプチェ



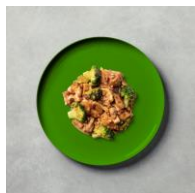
心もからだも温まる
ごろっと具材の参鶏湯風スープ



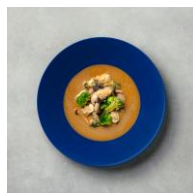
美食材ビーツと10種具材の
アーモンドミルクスープ



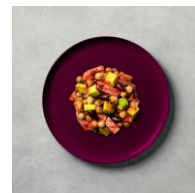
ぶちぶちアマランサスと
3種芋の濃厚ポタージュ



ざくざくアーモンドとポルチーニ香る
やわらかローストチキン



えび香るアメリカーナソースと
4種具材のアサイービスク



アボカドと7種具材の
スパイシーボークビーンズ

この他の製品も今後取り扱う予定がございます。

メニュー詳細と栄養成分表示は公式サイトからご覧いただけます。 <https://bidish.jp>

◆美と向き合うポーラが開発・美の食材にこだわった冷凍宅食惣菜『BIDISH』



BIDISH
美しい食という、じぶんへの思いやり。

『BIDISH』は、“食を通じて美しさの可能性を広げ、人を豊かにする”ことをミッションに掲げたポーラの市場企画プロジェクトから初めて正式に誕生した新規事業です。2022年にクラウドファンディングを開始したところ予想を超える好評をいただき、わずか1か月で目標金額を達成。

2023年7月より、正式に展開を開始。BIDISHの製品開発は当初より、神戸女学院大学 人間科学部環境・バイオサイエンス学科食品基礎科学研究室、高岡素子教授にレシピを監修いただいています。

【特長】

- ・美と健康を考えたメニュー。栄養素は神戸女学院大学と共同研究で設計。
 - ・忙しい日常でもレンジ解凍のみで食べられる時短設計。
 - ・食べきりサイズのパッケージで、一品追加したいときにも活用しやすい。
 - ・保管場所を考慮した惣菜形式。
- 手軽で、おいしく、栄養バランスを補うことで、食事に彩りを加えます。

