

## おせち市場のトレンド 2013年は高価格帯が人気！？ 高価格帯の「わたみの特撰おせち」三段重 羽衣が完売

ワタミ株式会社（本社：東京都大田区、代表取締役社長：桑原 豊）の100%子会社であるワタミタクシヨク株式会社（本社：東京都大田区、代表取締役社長：吉田 光宏）が2013年10月1日（火）より販売を開始した「わたみの特撰おせち」三段重 羽衣が本日11月19日（火）に完売いたしました。

この度、「ワタミの宅食」の高価格帯おせち「わたみの特撰おせち」三段重 羽衣 8,600個が発売開始から約1カ月半で完売いたしました。昨年のご好評を受けて今年は販売数を増やしましたが、昨年を越えるペースでご注文いただき、予想を上回る日数での完売となりました。

今年のおせち市場はアベノミクス効果による景気回復ムードを反映して消費者の購買意欲が高まると見られ、高価格帯の豪華な商品が主役となっています。また、小売大手や百貨店の他、フレンチレストランや老舗の料亭が監修したおせちも登場しています。今回の「わたみの特撰おせち」三段重 羽衣の早期完売も、これらの世相を反映したものと考えております。

「ワタミの宅食」がお届けするおせちは食材からこだわっています。グループ農場産の有機野菜や、グループ牧場産の牛肉などを取り入れて安全・安心に配慮いたしました。献立は明治39年に創業した能登・和倉温泉の老舗旅館「加賀屋」様に監修いただきました。特撰料理に奥深さを加え、一つ上の味わいを演出しています。

また、作りたての香りや風味を味わっていただくために、お届け日の前日に一つひとつ丁寧に手作業でお重詰めを行います。手づくりの風味と食感をそのままに、チルド（冷蔵）でお届けいたします。



### 「わたみの特撰おせち」概要

【名称】

三段重 羽衣

【価格】

18,900円（税込）

【販売数】

8,600個

【献立例】

- ・祝い鯛姿焼
- ・ホタルイカ能登煮
- ・国産牛（自社牧場産）の利久煮
- ・特撰野菜の煮しめ 他

「わたみの特撰おせち」三段重 羽衣イメージ

## 【「ワタミの宅食」概要】

### ■「ワタミの宅食」について

ワタミタクシヨクの前身である株式会社タクシヨクは、生命の源が食にあることを見つめ、ひたむきに、真正直に、「安全・安心な手づくりの味」を提供してきました。2008年7月にワタミグループの一員となり、2009年3月、社名をワタミタクシヨク株式会社へと改めました。2012年2月には、事業ブランドを刷新。展開している高齢者向けお弁当宅配などの事業の総称を、「ワタミの宅食」へ変更しました。

### <「ワタミの宅食」の特徴>

・500種類以上の豊富な献立

日替わりの献立は500種類以上。季節感やバラエティ感たっぷりの飽きがこない献立が楽しめます。

・管理栄養士が考えた栄養バランスの取れた献立

専任の管理栄養士が1週間を通しておいしさと栄養バランスを両立させた献立を考えています。

・一つ一つ手づくり

「ワタミ手づくり厨房」で毎日手づくり。風味、香り、食感を大切にチルド(冷蔵)でお届けしています。

・同じ地域で暮らす「まごころスタッフ」が毎日手渡しでお届け

「まごころスタッフ」が毎日決まった時間帯に手渡しを基本に笑顔と一緒にお届けしています。

### ■「ワタミの宅食」のお弁当・お惣菜

#### <まごころ御膳>

塩分、カロリーに配慮した和食中心のお弁当

○4~5種類のお惣菜とごはん

○15品目以上(毎日)

○食塩相当量 2.5g 以下(週平均)

○500kcal 基準(毎日)



#### <まごころおかず>

バランスのとれた和洋中を楽しめるお惣菜

○6種類のお惣菜

○20品目以上(毎日)

○食塩相当量 3.5g 以下(週平均)

○400kcal 基準(週平均)



#### <まごころ万菜>

野菜がたっぷりとれる30品目お惣菜

○8種類のお惣菜

○30品目以上(毎日)

○食塩相当量 4.5g 以下(週平均)

○500kcal 基準(週平均)



●宅食®はワタミ株式会社の登録商標です。

●「ワタミの宅食」はロコモ チャレンジ！推進協議会正会員です。

●野菜使用量にはいも類、きのこ類、豆類を含みます。