



News Release

2023年9月27日

株式会社ニチレイフーズ

通販限定「きくばりごぜんTM」シリーズを「オール環境包材化」し、
プラスチック使用量を4割削減！全49品中、7品よりスタート！

株式会社ニチレイフーズ(代表取締役社長:竹永雅彦、以下「ニチレイフーズ」)は、通販限定の冷凍おかずセット「きくばりごぜんTM」シリーズに使用される包装資材すべてを環境対応いたします。全49品中、2023年10月27日に発売する、新商品3品・リニューアル品4品の計7品より、順次切り替えてまいります。

商品に使用するトレイ、フタ、配送用段ボールなどすべて環境に配慮した素材を使う「オール環境包材化」は、ニチレイフーズ初の取り組みです。

同時に、従来のメインユーザーであるシニア層に加え、若年層など幅広いお客様への利用拡大を視野に、シリーズ名を「気くばり御膳[®]」から、ひらがなの「きくばりごぜんTM」へ順次変更し、デザインもより優しく親しみやすいものへ変更いたします。

「きくばりごぜんTM」シリーズにおいても引き続き、主菜と3~4種類の副菜をセットし、カロリー300kcal以下、塩分2.0g以下、野菜100g以上(※)を使用することで、健康に配慮してまいります。また、ご自身の嗜好や体調などに合わせた食事を、飽きずに継続していただけるように和洋中バラエティ豊かなラインアップを提案してまいります。

※芋類、きのこ類、海藻類、豆類含む。生鮮換算

【「きくばりごぜんTM」シリーズ刷新の背景】

ニチレイフーズでは、独自の栄養成分のコントロール技術を活かし、「食や栄養に意識の高い方」や「健康状態が気になる方」に向けた美味しさと栄養バランス、誰もが簡単に準備できる手軽さを兼ね備えた冷凍おかずセット「気くばり御膳[®]」を、2004年に発売いたしました。

近年では、テレワークが一定程度定着したことなどを受けた、家庭内喫食機会の増加に伴う食事準備の合理化と、各人が自身の目的・嗜好にあわせた食事をする「パーソナルユース」志向、健康意識の高まりによる食習慣の見直しなどのニーズが顕在化しています。また、若年層を中心に、環境に配慮した商品を選ぶ「エシカル消費」の機運も高まっています。

このように、ライフスタイルや食へのニーズの変化が加速していることを受け、シリーズ名を「気くばり御膳[®]」から、ひらがなの「きくばりごぜんTM」へ刷新し、手軽に健康、簡単便利、環境配慮といったスマートな食生活を求める生活者へ幅広く価値をお届けしてまいります。

【商品のポイント】

1) プラスチック使用量を4割削減！

「きくばりごぜんTM」シリーズでは、「STONE-SHEET[®]」を使用したトレイを新たに採用いたします。従来のトレイと比較して、4割以上のプラスチックを削減することができます。

※「STONE-SHEET[®]」は、株式会社アースクリエイトによる、地球温暖化防止に貢献するパリ協定、海洋プラスチック問題に対応できる炭酸カルシウムを主原料とした新素材です。

2) 利便性の向上

トップシール対応により、密封性向上とシンプルな開封を両立しました。喫食後は、可燃物として捨てられるため、容器の処理もスマートになります。

1. 密閉性向上とシンプルな開封

たれ・ソース類が液漏れしにくく、開けるときは、紙フィルムを剥がすだけです。



2. 容器処理の利便性

可燃物として処理ができます。
(フタ：紙、トレイ：可燃物)



3) デザイン性の向上

食の楽しさとブランドストーリーを伝えるデザインへ変更いたします。紙製のフタには、橙・ピンク・黄色の温かみのある親しみやすい3色を採用し、食の楽しみを増進します。また、「きくばり」の文字を散りばめた12種類のエッセイを通じ、日常の中にある何気ない「きくばり」をお伝えしていきます。



4) 飽きがこずに長く継続して楽しめる「おいしさ」

第1弾では、「和洋中のバラエティ」3商品を新商品として、「人気メニューのブラッシュアップ」4商品をリニューアル品として発売いたします。

【新商品の一覧】

<p>デミグラスのポークソテー</p> <p>1食(190g)あたり</p> <p>200kcal / 食塩相当量 1.6g</p> <p>販売価格 819 円(税込)</p>		
<p>黒胡椒をきかせてソテーした豚肉と、バジル風味にソテーしたじゃがいもにデミグラスソースがマッチして、ごはんが進む、食べ応えのある洋食メニューです。</p>		
<p>白身魚のチリソース</p> <p>1食(205g)あたり</p> <p>250kcal / 食塩相当量 1.6g</p> <p>販売価格 929 円(税込)</p>		
<p>粉付けて揚げた鱈や添えのキャベツに、甘口のチリソースがよく絡みます。中華の揚げ物メニューですが、1食 250cal、塩分 1.6g と、「きくばりごぜんTM」ならではのカロリーと塩分でお届けします。</p>		
<p>鶏もも肉の治部煮風</p> <p>1食(220g)あたり</p> <p>185kcal / 食塩相当量 1.8g</p> <p>販売価格 819 円(税込)</p>		
<p>一口チキンと野菜を、だし汁やしょうゆの風味をしっかりきかせた石川県の郷土料理「治部煮」風に仕立てました。副菜の大根にはゆずの香りの味噌だれを合わせました。</p>		

【リニューアル品の一覧】

<p>ぶりの照り焼き</p> <p>1食(200g)あたり</p> <p>231kcal / 食塩相当量 1.7g</p> <p>販売価格 929 円(税込)</p>		
<p>定番メニューのぶりの照り焼きは、ぶりの切り身をふっくらと焼き上げ、仕上げに甘辛い醤油だれをかけて、後味よく香りも楽しめるしょうがの千切りを添えました。</p>		
<p>しょうが醤油の鶏からあげ</p> <p>1食(195g)あたり</p> <p>285kcal / 食塩相当量 2.0g</p> <p>販売価格 819 円(税込)</p>		
<p>ジューシーな鶏からあげは、食べ応えもごはんとの相性も抜群です。カロリーが気になる人気メニューを、野菜の副菜と彩りよく組み合わせ、1食あたり285kcalに仕上げました。</p>		
<p>たまねぎソースの和風ハンバーグ</p> <p>1食(220g)あたり</p> <p>232kcal / 食塩相当量 1.9g</p> <p>販売価格 819 円(税込)</p>		
<p>こんがりとジューシーに焼いたハンバーグに、たまねぎ入りの和風おろしソースをのせました。レモンの風味を効かせたポン酢のソースがさわやかに香ります。</p>		
<p>黒酢の酢豚</p> <p>1食(210g)あたり</p> <p>213kcal / 食塩相当量 1.9g</p> <p>販売価格 819 円(税込)</p>		
<p>甘酸っぱい黒酢あんを、ジューシーな豚肉のからあげとゴロっと野菜に、照りよく全体にかけて仕上げた中華メニューです。</p>		

※最右列の画像は、いずれも盛り付け例。※上記商品いずれも、パッケージサイズ：208×168×41 (mm)、包装形態：トップシール包装

【ニチレイフーズダイレクトとは】

2006年、冷凍食品業界に先駆けて開設したニチレイフーズの公式通販サイトです。現在、主力の冷凍おかずセット「きくばりごぜん™」をはじめ、主食つきの多品目冷凍弁当「ウーディッシュ。」、ちょっとリッチなワンプレートおかず「アットホームバル。」など、常時100品以上を取り揃えています。

URL：<https://wellness.nichirei.co.jp/shop/default.aspx>