

フジテレビ × ポーラ = 前代未聞の冷凍食品開発
『わたしのための、BIDISH。』販売スタート
第一弾は「贅沢スンドゥブ」と「ほうじ茶香るポークジンジャー」
2月20日(火)から特設サイトで購入可能
https://bidish.jp/lp?u=fujitelevision_collab (特設サイト)

フジテレビは冷凍宅食惣菜『わたしのための、BIDISH。』を株式会社ポーラと共同開発し、2月20日(火)に第一弾としてメニュー2品を「BIDISH」公式サイトにて販売開始しました。



メニュー開発したフジテレビ社員5人(左から椿原慶子・齊藤未来・竹俣紅・奥山未季子・秋元優里)(C)フジテレビ

フジテレビとポーラが共同で開発した冷凍宅食惣菜『わたしのための、BIDISH。』は、フジテレビ女性社員5人が美の食材にこだわって考案したオリジナルメニューで、その概要は1月29日の記者発表会で初めて公開されました。

アナウンサーの榎並大二郎が司会を務めた記者発表会はフジテレビ本社25階球体展望室「はちたま」で行なわれ、60名(オフライン:41名+オンライン:19名)のメディアと関係者が集まりました。

壇上にはメニュー開発に携わった椿原慶子(アナウンス室)、齊藤未来(バラエティ制作部)、奥山未季子(情報制作センター)、竹俣紅(アナウンス室)、秋元優里(IPプロデュース部)のほか、『わたしのための、BIDISH。』フジテレビ側プロジェクトリーダーの清水俊宏(ビジネス推進局)、ポーラから新市場企画プロジェクトプロジェクトリーダーの大城敦氏と「BIDISH」チームリーダーの大塚真輝氏が駆け付け、それぞれ新しいプロジェクトにかける想いを語りました。

■記者発表会の様子ダイジェスト:https://youtu.be/pz_zgJtg3uE?si=6F1ZiG0A9u709mcG

発表会で特に注目を集めたのは「5人が開発したメニューの内容」と「フジテレビとポーラが組んだ理由」でした。発表されたメニューは次の5品です。

- お肉も魚介もスーパーフードも！具材たっぷり贅沢スンドゥブ(椿原慶子開発)
- ほうじ茶香るうまみたっぷりポークジンジャー(齊藤未来開発)
- 生姜でほっこりごろっと7種具材のごちそう豚汁(奥山未季子開発)
- カレースライス香る十六穀米入りコク旨チキン(竹俣紅開発)
- トリュフ香る4種きのこチキンのバター仕立て(秋元優里開発)

それぞれのメニューは、具材の種類や大きさ、味のちょっとした濃淡、増やしたい栄養素など6カ月以上かけて開発し、「肌の調子で足りない栄養素は何か」などポーラの専門家にも相談しながら、世界で唯一のオリジナルレシピとして作り上げました。

第一弾として2月20日に発売となったのは、椿原慶子が開発した「お肉も魚介もスーパーフードも！具材たっぷり贅沢スンドゥブ」と、齊藤未来が開発した「ほうじ茶香るうまみたっぷりポークジンジャー」の2品です。

記者発表会では、壇上の開発者5人がそれぞれのメニューを試食して感想を言い合いました。全員で最初に試食したのは「お肉も魚介もスーパーフードも！具材たっぷり贅沢スンドゥブ」で、子どもが生まれてからあまり食べなくなっていたという椿原の大好物スンドゥブを、自分へのご褒美になるようにと考えて作ったメニューです。「外食メニューでは見かけないくらい具だくさんにして、うまみも栄養もボリュームも満点の“贅沢スンドゥブ”にしよう」と魚介・肉・野菜や複数のスーパーフードなど16種類の原材料をたっぷり使用したレシピで、具材の食感と海鮮のうまみが味わえる一品となっています。

“贅沢スンドゥブ”について奥山未季子が「スーパーフードの食感がかりっとしていて美味しい」と目を輝かせると、竹俣紅は「どんな方でも食べられる辛さだと思う」と感想を述べました。

続いて試食した「ほうじ茶香るうまみたっぷりポークジンジャー」は、バラエティ番組『ぽかぽか』ADを務める齊藤が体力的にも精神的にも追い込まれそうな時に食べたいものをレシピ化したものです。齊藤は、仕事で疲れた自分をいたわる時には「ほうじ茶の香りのサウナ」と「サウナのあとに食べる生姜焼き」をルーティンにしているということで、「それらを一度に味わえるメニュー」として作り上げました。袋を開けた瞬間にほうじ茶の豊潤な香りが漂うのが特徴で、彩り豊かな野菜と大きくカットされた肉で食べ応え満点のメニューとなっています。

“ほうじ茶香るポークジンジャー”を試食した秋元優里は「ほうじ茶としょうがのバランスが良く、共存している。肉も柔らかくて、彩りも本当に良い」と絶賛しました。



(C)フジテレビ



椿原慶子と齊藤未来(C)フジテレビ

「冷凍食品」という分野で、なぜフジテレビとポーラが手を組んだのか。それについては、両社のプロジェクトリーダーが資料を使って説明をしました。

ポーラ新市場企画プロジェクトリーダーの大城敦氏は、「2020年より新規事業の創出に取り組んでいて、今までの化粧品領域を超えて『美のあり方や豊かさ』を広く伝えていきたいと思っている」と述べ、食品分野での取り組みを始めたいきっかけや想いを語りました。そのうえで、「食を通じて美しさの可能性をより社会に拡張していくことはポーラ社だけではなしえず、同じく社会課題解決を目指して共に価値を創出する仲間が必要」とパートナーを求めていたことを明らかにし、「それがフジテレビさんです」と語気を強めました。

一方、フジテレビの清水俊宏は、ポーラの新規事業担当者から「ポーラは化粧品の会社ではない。美の可能性を広げる会社だ」という話を初めて聞いた時に「フジテレビもテレビの会社ではない。コンテンツの力で驚きや感動を創る会社だ」と説

明したエピソードを披露し、「コンテンツで驚きや感動を創るフジテレビ」と“美の可能性を広げるポーラ”で冷凍食品事業に乗り出せば、これまでにない新しい文化を創れる」と共同事業化の意義を語りました。



司会の榎並大二郎 (C)フジテレビ



ポーラ新市場企画プロジェクト プロジェクトリーダー大城敦氏(左)と清水俊宏 (C)フジテレビ

【2月20日(火)10時販売開始】

■お肉も魚介もスーパーフードも！具材たっぷり贅沢スンドゥブ

開発者：榎原慶子(アナウンサー)

魚介類・肉・野菜はもちろん、複数のスーパーフードを含む16種類の原材料を使用
具材の食感と海鮮のうまみが味わえるメニュー



榎原慶子コメント

「子育てに追われ、自分のため、特に美容のために時間を割くことが難しいので、少しでも身体に良いものをと考えました。もともと辛いものやアジアンフードが大好きだったのですが、子どもが嫌がるのでなかなか食べられません。そこで、独身の時や産前の疲れた時にぱっと食べに行く料理の一つだった、大好物のスンドゥブを作りました。

一つの料理で、魚介も肉も野菜もたっぷりとることができ、さらにはスーパーフードも入れて、具たくさんでボリュームミー、1皿食べたらおなか一杯になるような満足感にこだわりました。あえて辛さは控えめに、たくさんの方に食べていただけるように仕上げています。韓国料理がお好きな方はもちろん、ちょっと辛いもので元気を出したいという方や、子どものために辛いものを我慢している親御さんなどにぜひ食べてもらえたらいいと思います」

榎原慶子プロフィール

2008年フジテレビに入社し、夕方や夜の報道番組のキャスターを務める。2019年より出産と育児により休業も、2023年夏に復職。現在は2人の子供の育児に奮闘しながら、バラエティニュース番組『ワイドナショー』のMCなどを担当している。



【2月20日(火)10時販売開始】

■ほうじ茶香るうまみたっぷりポークジンジャー

開発者: 齊藤未来(バラエティ番組『ぽかぽか』AD)

ほうじ茶の豊潤な香りにリラックス

彩り豊かな野菜と大きくカットされたお肉で食べ応え満点の一品



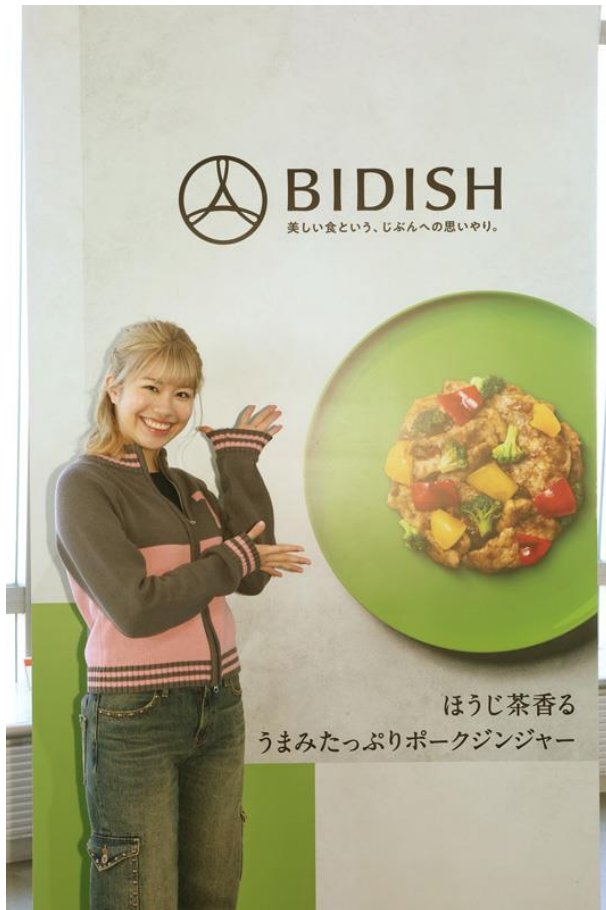
齊藤未来コメント

「生放送番組を担当していて、睡眠時間が短く、体力的にも精神的にも追い込まれることがあるので、そんな時に食べて優しくおだやかな気持ちになれるようなものをご考案しました。私はほうじ茶の香りのサウナが好きなので、サウナのあとに生姜焼きを食べることが、仕事で疲れた時のルーティンなので、それが同時に味わえるような商品を目指しました。

食べていて楽しい彩りや、栄養豊富な食材を入れること、さらにはほうじ茶をどのくらい香らせるか、細部までこだわって考案しました。手軽に食べられて栄養満点、そしてリラックスできるようなメニューです。私自身、睡眠時間がほとんどとれず、電子レンジまで行くのがやっとの時期に『BIDISH』にとっても助けられました。忙しい中でもきちんと栄養がとれるあたたかいご飯を食べたい方、忙しい日々の中でほっこりしたい方に、ぜひ手に取っていただきたいです」

齊藤未来プロフィール

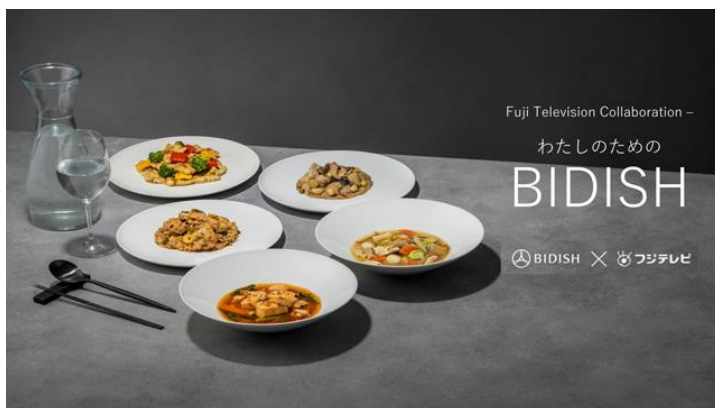
2021年フジテレビに入社。昼の放送のバラエティ番組『ぽかぽか』のADを担当。ディレクターを目指し、日々番組準備をしながら勉強中。食べることが好きで、特に好きな食べ物はスイカとタン塩。仕事で疲れたときの心身のリフレッシュはサウナに入ってから、家で何も考えず寝ること！



【コメント】

清水俊宏(フジテレビ ビジネス推進局 部長職プロデューサー／『わたしのための、BIDISH。』フジテレビ側プロジェクトリーダー)

「フジテレビとポーラによる“前代未聞の冷凍食品”がいよいよ発売となりました！正解のない時代と言われて久しいですが、『フジテレビ+ポーラ=冷凍食品』なんて数式や答えを予想していた人はゼロだったのではないのでしょうか。『正しい』を『楽しい』に置き換えると新しい価値が生まれます。『フジテレビはテレビ』『ポーラは化粧品』という“正しい答え”の斜め上を進む“楽しい答え”が形になりました。皆様と共に、楽しい文化や価値を創り上げることができたら嬉しいです。まずはぜひ自信作『わたしのための、BIDISH。』をお楽しみください」



【商品の特徴】

■豊富なメニューラインナップ

「自宅では作るのが面倒くさいメニュー」を意識して考案しました。お洒落なレストランを訪れたかのように、食卓が豊かになります。

■電子レンジで簡単調理

忙しい日常でも手軽に食べられるよう、調理は電子レンジで3～5分解凍するのみの時短設計となっています。

■食べきりサイズ

商品はどれも使い勝手の良い1食食べきりサイズ。あと一品おかずが欲しい時にも活用できます。

■美を目指した栄養設計

栄養素はポーラと神戸女学院大学による共同研究で設計しています。栄養バランスに優れ、一般的な食品より栄養価が高い食材「スーパーフード」をすべてのメニューで一種類以上使用しています。

■省エネスペースで保管可能

縦 19cm×横 15cm の簡易包装。かさばらない設計となっているため、冷凍庫のスペースを大きく占有することなく、長期保存が可能です。

<今後の発売予定>

【3月1日(金)10時販売開始】

■生姜でほっこりごろっと7種具材のごちそう豚汁

開発者: 奥山未季子(『めざましテレビ』ディレクター・『めざまし media』プロデューサー)

生姜で心温まり、オーツ麦とひまわりの種で多様な食感を楽しめる

肉の脂身のバランスにもこだわったメニュー



生姜でほっこり
ごろっと7種具材のごちそう豚汁



【3月1日(金)10時販売開始】

■カレーライス香る十六穀米入りココ旨チキン

開発者: 竹俣紅(アナウンサー)

食欲をそそるカレーライスに、隠し味のチーズでココをプラス

十六穀米をベースに鶏肉、れんこん、ナッツ類など、様々な食感を楽しめるメニュー



カレーライス香る
十六穀米入りココ旨チキン



【3月11日(月)10時販売開始】

■トリュフ香る4種きのこチキンのバター仕立て

開発者:秋元優里(ビジネス推進局コンテンツビジネスセンターIPプロデュース部主任)

エリンギ、しめじ、ひらたけ、マッシュルームの4種のきのこを使用

豊潤なトリュフとバターの香りで高級感を味わえるメニュー



◇『わたしのための、BIDISH。』概要

2023年7月からポーラの新規事業として始まった冷凍宅食惣菜「BIDISH」とフジテレビがコラボレーション。「忙しくも誰かのために一生懸命に生きる人々のリアルな声をレシピ化」、様々な部署のフジテレビ社員5人がメニュー開発に参加。美の食材にこだわった、個性豊かなオリジナルメニューとなっている。

BIDISH 専用の EC サイトにてセット販売(5品セット・7品セット・10品セット・14品セット)

価格は¥3,780～¥10,584(税抜¥3,500～¥9,800)

※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

■公式販売サイト : <https://bidish.jp>

※本文中に記載の会社名、製品名、サービス名等は、それぞれ各社の商標または登録商標です