

【新商品一覧】

<p>■3種豆と雑穀のライスサラダ ～雑穀の食物繊維でおなかすっきり～ (販売価格:480円) http://www.wishondish.com/products/cat36/0800027.html</p> <p>おなかをスッキリさせる食物繊維がたっぷり摂れるヘルシーサラダです。 食物繊維を多く含む豆と、食物繊維にあわせてビタミン、ミネラルが豊富なワイルドライス、キヌアを加えてサラダにしました。夏らしいマイルドな酸味の白ワインビネガーが食欲をそそります。</p>	
<p>■ひじきとれんこんの10品目サラダ ～ひじきのアルギン酸で体内機能を高める～ (販売価格:380円) http://www.wishondish.com/products/cat36/0800026.html</p> <p>ひじきに含まれるアルギン酸には、体内毒素を取りのぞく肝臓の機能を高める効果があるといわれています。ひじきをメインに、しゃきしゃきのれんこん、3種の豆やこんにやくなどを加えた、合計9品目の食材がバランスよく入った和風サラダです。</p>	
<p>■オクラのサワースープ ～オクラに含まれる食物繊維で体内すっきり～ (販売価格:480円) http://www.wishondish.com/products/cat40/0300044.html</p> <p>旬のオクラとトマトを中心に野菜がたっぷり入った、栄養満点のスープです。 オクラに含まれているペクチンという食物繊維には体内の毒素を洗い流す効果があるといわれています。トマトとビネガーのやさしい酸味ですので、食欲のないときでも無理なく食べられます。</p>	
<p>■丸ごとトマトのリコピンスープ ～トマトに含まれるリコピンには抗酸化作用が～ (販売価格:480円) http://www.wishondish.com/products/cat40/0300043.html</p> <p>夏の太陽をたっぷりあびた真っ赤なトマトを、丸ごと1つスープにうかべました。トマトの赤い色に含まれているリコピンという成分には抗酸化作用があり、カラダを若々しく保つはたらきがあると言われています。自家製の鶏スープと、トマトの自然な酸味でやさしい味に仕上がっています。</p>	
<p>■からだすっきり♪デトックスセット ～まずはセットでお試し！便利でお得なセットです～ (販売価格:2,100円) http://www.wishondish.com/products/cat47/0700049.html</p> <p>カラダに悪いものを体外へ出す消化器官の機能を低下させてしまう体内毒素は、知らず知らずのうちに私たちの体内に溜まっていくものです。有害物質を溜め込まないためには、積極的にデトックスすることが大切。カラダをすっきりさせるデトックス食材に配慮した、ヘルシーメニューのセットをご用意しました。普段の食事に取り入れやすいサラダや副菜、スープが入った『食べるデトックス』メニューでカラダの内側からスッキリ！生活を応援します。</p> <p>↑このセットには、上記の4品に加えて『冬瓜の豆乳仕立て』が入っています。</p>	

【お客様のこんなニーズにお応えします。】

- ・ 健康的な食事を送りたいと思いつつも、忙しくて実現できていないワーキングウーマンでも簡単に生活に取り入れていただけます。
- ・ 外気とクーラーの気温差などから、最近カラダの調子が優れず、なんだかだるいと感じている女性も、ぜひカラダの中からデトックスしてみませんか。
- ・ 週末にウィッシュ・オン・ディッシュを活用し、土日で簡単デトックスダイエットもできるかも。

【開発者からヒトコト】

今回考慮したポイントはこちら！

■デトックス食材に配慮したメニュー

毒素を流し、体内の消化機能を高め、有害物質からカラダを守る効果を持つと言われる食材を選び、ヘルシーなメニューを作りました。

■デトックス食材の栄養価が残る調理法(真空調理法)

加工食品や調理済み食品では失われがちな栄養価を最大限残すことが出来るよう調理法(真空調理法)にこだわりました。

■合成添加物や化学調味料を一切使わない、安心の美味しさ

お客さまに安心してお召し上がりいただけるよう、合成添加物や化学調味料を一切使わずに作っています。

Wish on Dish サービスの特徴

1. 真空調理法というソリューション

真空調理法とは

■下ごしらえした食材を調味料などと一緒に専用のフィルムで真空パックにした後、一定温度で加熱をするというものです。急速冷却をしてチルド保存をしておけば、湯煎や電子レンジなどの簡単な加熱調理の後に、開封し皿に盛り付けできる、便利で衛生面でも優れた調理法です。レトルトや冷凍食品では実現不可能な美味しさや食感をご提供できます。もともと真空調理法は、フレンチの有名シェフ、ジョエル・ロブションが国有鉄道の列車食堂内で採用したことから注目を集め、今ではホテルや病院など特に衛生面に配慮が必要な大量調理の場を中心にその利点が認められ、採用が広がっています。

※「真空調理法のヒ・ミ・ツ」調理工程の動画を配信中です！

URL: <http://www.wishondish.com/column/index.html#douga>



真空パックで届く Wish on Dish の商品

真空調理法が美味しい理由

- 素材を閉じ込めて調理するので風味やうま味が逃げません。そのため、通常の料理より栄養価も失われにくく、ヘルシーです。
- 肉や魚などを低温でじっくり調理するため、素材が硬くならずジューシーに仕上がります。
- 外部の菌から守られた衛生的な状態で保存できますので、保存料を添加せずに本物の味をご提供できます。

真空調理法だから実現できること

- 真空パックで1食ずつ小分けにして調理できますので、お客様のニーズに合わせたバリエーション対応が可能です。
- 「当日食べきり」がほとんどの店舗で調理・販売される惣菜と違い、冷蔵庫で最大2週間のストックが可能です。（※商品によって異なります。Webにてご確認ください。）その為、不規則になりがちな食生活に柔軟に対応できます。

2. 「食のスタイルは十人十色」

- お客様の個々のニーズに合わせた、バリエーション豊かな商品ラインナップです。「味噌で選べる鯖の味噌煮」や「肉の量が選べる肉じゃが」など、豊富な選択肢をご用意し、食卓を豊かにするメニューをとり揃えました。今後もお客様のニーズとともに、さまざまなシーンに対応するメニュー開発を行ってまいります。



Wish on Dish の Web サイト

3. 合成添加物・化学調味料、不使用

- 真空調理法を用いることにより、日持ちさせるための保存料を入れたり、素材の味や香りを補うための添加物や化学調味料は使用していないため、健康を気にされる方も安心してお召し上がり頂けます。

まるでご家庭やレストランで作ったばかりのような「本物のおいしさ」と食感を、ウィッシュ・オン・ディッシュでお楽しみ下さい。

Wish on Dish サービス概要

- 事業内容 : 無添加お惣菜の製造・インターネット直販
- サービス対象エリア : 北海道・本州・四国・九州（沖縄、一部離島へのお届けは行っておりません。）
- 決済方法 : クレジットカード、代金引換
- 送料 : お買上金額により異なります(3,000円未満の場合、送料は700円/3,000円～5,999円の場合、送料は350円/6,000円以上の場合、送料は無料)
- 注文から配達までの日数 : 3日～10日(お届け日、時間帯の指定可能)

フードデザイン事業部「Wish on Dish」について

ウィッシュ・オン・ディッシュは、「忙しい人のためのオンランデリカテッセン」をコンセプトとした、共働き夫婦や 1 人暮らしをターゲットとした、お惣菜の製造・ネット直販事業です。厳選した素材、合成添加物・化学調味料を一切使わず、新世紀の調理法といわれる真空調理法を応用し、美味しさをそのまま真空パックで閉じこめてお届けします。

冷蔵庫にストックしておけば、湯煎や電子レンジなど、簡単な調理でいつでも手軽に「本物のおいしさ」をお楽しみいただけます。「Wish on Dish」 URL : <http://www.wishondish.com/>

会社概要

- 会社名 : 株式会社エムアウト <<http://www.m-out.com/>>
- 代表者名 : 代表取締役: 田口 弘
- 設立 : 2002 年 10 月
- 所在地 : (本社)東京都港区南青山 2-11-16 AIG 青山ビル
- 連絡先 : TEL: 03-5412-8610/FAX03-5412-8615
- 資本金 : 5,000 万円
- 業務内容 : フードデザイン事業、ファインアーツ事業、アイデクト事業、ライフクリエイト事業、キッズベースキャンプ事業
- ホームページ : <http://www.m-out.com/> <http://www.wishondish.com/>