

報道関係者各位

2019年7月9日

## 日本のおいしいをぎゅっと詰め込んだ国産食材の冷凍弁当 食のそよ風『国産プレミアム』7月1日新発売 ～管理栄養士監修のおいしさも栄養バランスも万全で1食648円を実現～

株式会社ユニマツ リタイアメント・コミュニティ(本社:東京都港区/代表取締役社長 中川清彦)が運営する食事宅配サービス「食のそよ風」は、素材にこだわるお客様の声にお応えして、徹底管理された国産食材を使ったおかずセット『国産プレミアム』を7月1日に新発売しました。

「食のそよ風」は、“おいしさと、食べる喜びを、食のそよ風にのせて”をコンセプトに、厚労省の推奨する PFC バランス(たんぱく質・脂質・炭水化物の比率)に配慮しながら、管理栄養士がメニューを監修。素材本来のうま味を活かした、おいしさも栄養バランスのよいおかずセットを、10食分まとめて冷凍でお届けする食事宅配サービスです。食欲を促す彩りにもこだわり、さらに、出来たてのおいしさを味わっていただくためにオリジナルトレーを採用し、ご家庭でのレンジ加熱時間を短くする工夫を施しています。また、冷凍でのお届けにすることで、その日の気分で10種類の中から食べたいメニューを、食べたいときに手軽に利用でき、衛生的にも安心です。



(国産野菜イメージ)



国産プレミアム 生姜焼き

新発売の『国産プレミアム』は、日本全国で栽培された野菜や、厳選した国産肉、国内で水揚げされた魚を使った、日本のおいしいをぎゅっと詰め込んだおかずセットです。安心の国内食材に加え、管理栄養士がメニュー開発を行っているので栄養バランスがよいのはもちろん、数十回の試作を繰り返して、これまで発売しているシリーズ<sup>1</sup>同様に、おいしさにもしっかりとこだわりました。また、より多くの方にご利用いただくために、価格も1食648円とお求めやすい設定。安心できる食材と栄養にこだわりたい産前・産後の方や、栄養バランスが偏りがちな一人暮らしの方、料理の手間を省いて手軽に済ませたい方など、幅広く安心してご利用いただけ、賞味期限も製造から一年あるので冷凍庫にあればいざというときに便利です。

<sup>1</sup> 2019年4月発売、栄養バランスと低価格にこだわった「プチデリカ」、噛む力や飲み込む力が気になりはじめた方向けの「そよ風のやさしい食感」

## 【食のそよ風『国産プレミアム』商品概要】

- ・商品名: **国産プレミアム**
- ・発売日: **2019年7月1日**
- ・価格: **6,480円(税抜)**
- ・内容: **10食1セット**

- 1) 生姜焼き
- 2) 鯖(サバ)の南蛮漬け
- 3) チキントマトソース
- 4) 回鍋肉
- 5) 鰯(ブリ)の白味噌がけ
- 6) 油淋鶏
- 7) ヘルシーハンバーグホワイトソース
- 8) 白身魚のカレーパン粉焼き
- 9) 鶏肉のカレーソースがけ
- 10) 豚肉と豆腐の中華旨煮



<食のそよ風ブランドロゴ>



国産プレミアム 鯖の南蛮漬け



国産プレミアム  
鶏肉のカレーソースがけ



国産プレミアム  
豚肉と豆腐の中華旨煮

・URL: <https://shokunosoyokaze.com>

※価格には送料が含まれておりません(定期購入は送料無料)。

※肉・魚・野菜などの主原料は、すべて国産を使用しています。

※調味料・香辛料・ハーブ・加工品の一部には国外産原料もございます。

※おかずのみのセットでご飯はついておりません。

## 【会社概要】

商号 : 株式会社ユニマツ リタイアメント・コミュニティ

代表者 : 代表取締役社長 中川 清彦

所在地 : 東京都港区北青山 2-7-13 プラセオ青山ビル

設立 : 1975年6月

事業内容: <介護事業>

デイサービス、グループホーム、ショートステイ、訪問介護、小規模多機能型居宅介護、  
居宅介護支援事業、有料老人ホーム、サービス付き高齢者向け住宅の運営など、  
高齢者複合介護施設を「そよ風」のブランドで全国展開

<リタイアメント・コミュニティ事業>

沖縄県宮古島において、グループ保有資源を活かしたリゾート型の不動産分譲事業を展開

URL : <http://www.unimat-rc.co.jp>

<本件に関する報道関係者からのお問合せ先>

株式会社ユニマツ リタイアメント・コミュニティ 経営企画室 広報: 片倉・吉田・近藤  
電話: 03-6857-5330 FAX: 03-5413-8224 メールアドレス: keiei-kikaku@unimat-rc.co.jp

## 管理栄養士監修のおいしさと栄養バランスのよい冷凍弁当宅配サービス「食のそよ風」

全国に296拠点<sup>2</sup>の高齢者介護施設を展開する株式会社ユニマツ リタイアメント・コミュニティが運営する、食事宅配サービス「食のそよ風」は、“おいしさと、食べる喜びを、食のそよ風にのせて”をコンセプトに、厚労省の推奨する PFC バランス(たんぱく質・脂質・炭水化物の比率)に配慮しながら、管理栄養士がメニュー監修を行い、素材本来のうま味を活かした、おいしさと栄養バランスのよいおかずセットを、10食分まとめて冷凍で全国にお届けします。賞味期限も製造から一年あるので冷凍庫にあればいざというときに便利です。

(URL: <https://shokunosoyokaze.com/shop/default.aspx>)

### 食のそよ風ラインナップ

#### 日本のおいしいをぎゅっと詰め込んだ『国産プレミアム』

素材にこだわるお客様の声にお応えして、肉・魚・野菜など国産食材を主原料としたシリーズです。安心の原材料はもちろん、管理栄養士による監修で、おいしさも栄養バランスも万全でお届けします。

- ・発売日: 2019年7月1日
- ・価格: 6,480円(税抜)

1食あたり  
648円  
(税抜)

メニュー数  
10種類



国産プレミアム 生姜焼き

#### おいしくて、経済的で便利な『プチデリカ』

おいしさと栄養バランスへの配慮に加え、毎日食べていただけるよう、低価格にもこだわりました。和洋中さまざまなメニューが展開される商品は、PFC バランスに配慮した3種類のおかずで構成され、おいしくて、経済的で、便利な毎日利用しても飽きないシリーズです。

- ・発売日: 2019年4月1日
- ・価格: 3,950円(税抜)

1食あたり  
395円  
(税抜)

メニュー数  
30種類



プチデリカ トマト味噌の煮込み風ハンバーグ

#### 介護施設の運営で培ったノウハウを生かしたやわらか仕上げの『そよ風のやさしい食感』

噛む力や飲み込む力が気になり始めた方にも、おいしさと食べる喜びをお届けした、そんな想いを込めたシリーズです。素材本来のおいしさを十分に楽しんでいただけるよう、凍結浸透法という特許技術を用いて、やわらかさだけでなく、味、形、彩り、香りを残したまま、だしの風味たっぷりにおいしく仕上げています。

- ・発売日: 2019年4月1日
- ・価格: 6,200円(税抜)

1食あたり  
620円  
(税抜)

メニュー数  
20種類



そよ風のやさしい食感 とんかつ

<sup>2</sup> 2019年6月1日時点