

2021年11月18日
合同会社 西友

自宅で贅沢レストラン気分を楽しもう！

一流シェフのコース料理を西友の食材だけで作れる

“おうちディナー”プロジェクト 11月18日(木)より始動

～フランス料理・中華料理のレシピを公開！クリスマスを彩る贅沢ディナーも用意～

西友は、スーパーで購入できる身近な食材だけで一流シェフ考案のコース料理が作れる **“おうちディナー”プロジェクト**を11月18日(木)より実施します。

同日より、フランス料理・中華料理のレシピ12品を公式WEBサイトで公開するほか、全国の西友店舗でレシピカードを配布します。

「#おうちディナー」プロジェクト」公式WEBサイト：<https://www.seiyu.co.jp/campaign/dnr/>
プロジェクト動画：<https://youtu.be/gPgm1K1tOjY>

■ “おうちディナー”プロジェクトについて

“おうちディナー”プロジェクトは、家族の特別な時間や自宅での少し贅沢な料理を楽しんでほしいという想いから生まれた、西友の新プロジェクトです。このプロジェクトを象徴するスペシャルディナーレシピを、**有名フランス料理店「ナベノ-イズム」エグゼクティブシェフ・渡辺雄一郎氏**、**中国料理世界大会金賞を受賞した経歴を持つ「firehole4000」オーナーシェフ・菰田欣也氏**と共に開発。今回のレシピは前菜・魚料理・肉料理のコース仕立てとなっており、1品ずつでも食べ応えのある料理となっています。すべての料理は、**西友で購入可能な肉、魚、野菜、みなさまのお墨付き商品(西友のプライベートブランド)**で再現可能となっており、それぞれ**約30分以内で調理可能**です。また、レシピは、全国の西友店舗でレシピカードとして配布するほか、公式WEBサイトでも公開します。

同時に、両シェフが各コースに込めた想いや料理のコツを伝授するプロジェクト動画も公開します。

■ “おうちディナー”プロジェクト 実施の背景

西友では、“コロナ禍のお家時間増加に伴う料理負担”に着目し、「**“料理を手間抜きに。”プロジェクト**」や「**“ちょい足し野菜”プロジェクト**」にて料理負担を少しでも解消する方法を発信してきました。これらの取り組みに好評をいただく一方で、長期化するおうち時間への飽きから**“たまには贅沢な手料理を楽しみたい”**という声も耳にしました。自社で行った調査によると、日常的に家事負担の大きい20～50代女性（子どもを持つ）にとって、料理の手間を減らしたいという想いがある一方、たまには手間をかけて**おいしいご飯を自宅で作りたい人が58.9%**と半数以上であることが明らかになりました。また、自炊に最も求めることは**味がおいしいこと(73.5%)**であり、**高級レストランの味を再現してみたい人は42.1%**もいることがわかりました。

新型コロナウイルス第5波が収束し、飲食店が通常営業を再開する一方で、感染への懸念やコロナ禍で根付いた節約志向から、コロナ前の外出頻度に戻るまでには時間がかかることが考えられます。クリスマスや正月など、家族で特別な時間を過ごすイベントが続く季節を前に、食にまつわる困りごとを解決する西友の新たな取り組みとして、自宅の食卓に楽しみを届ける“おうちディナー”プロジェクトの実施に至りました。

■ フランス料理

「ナベノ-イズム」 渡辺 雄一郎シェフ

1967年生まれ、千葉県出身。大阪あべの辻調理師専門学校を卒業後、同フランス校に進学。リヨン「ラ・テラス」、東京「ル・マエストロ・ポール・ボキューズ」を経て恵比寿のシャトーレストラン「タイユヴァン・ロブション」へ。以降、21年間ロブション・グループに勤務し2004年からはエグゼクティブ・シェフとして活躍。2016年、浅草・駒形に「レストランナベノ-イズム」を開店。

■ 中華料理

「firewhole4000」 菰田 欣也シェフ

1968年生まれ、品川区出身。大阪あべの辻調理師専門学校へ入学し料理人の道を目指す。中国料理店の料理長を16年間勤めるなど四川料理を30年間極める傍ら料理番組の出演、専門学校の講師、料理教室などさまざまな分野で人気を得る。2017年に独立し、火鍋専門の「ファイヤーホール4000」を五反田に、2018年4月には麻布十番店を開店。同年12月に、南青山「4000 Chinese Restaurant」をオープン。

■ 超有名店のシェフ考案！フランス料理・中華料理 計4コースを公開
旬の食材を使った“季節を堪能できるレシピ”や“クリスマスにぴったりなコース”を用意！

フランス料理2コース・中華料理2コースを開発。コースは前菜・魚料理・肉料理の3品で構成しています。旬の食材を使用した高級感のある本格コースや、クリスマスを彩る贅沢なレシピとなっています。

すべてのレシピは、西友で手に入る食材のみを使用。フランス料理ではタラや白菜といった鍋料理で使う定番食材を使用した魚料理、中華料理ではフルーツを使った前菜やメイン料理など、いつもの食材で作ることができる特別な料理・味を提案しています。

《フランス料理》 ① 「旬の味覚をワンラックアップ！」フランス料理コース
② 「聖夜に奏でるハーモニー！」フランス料理コース



《中華料理》 ① 「旬の味覚とフルーツたっぷり」中華コース
② 「見た目も賑やか！家族でだんらん」中華コース



フランス料理：渡辺 雄一郎 シェフ

テーマ「旬の味覚をワンラックアップ！」

4種きのこ華味鳥むね肉のマリネ
アンチョビ風味



調理時間の目安
約25分

鮭の胡麻つきポワレ 香味ソース



調理時間の目安
約20分

鹿児島県産黒豚のポトフ、
秋の根菜と共に



調理時間の目安
約30分

テーマ「聖夜に奏でるハーモニー！」

なめらかアボカドと
サーモンタルタルの冷菜



調理時間の目安
約20分

たらと牡蠣と白菜のエチュヴェ
ゆず風味



調理時間の目安
約15分

アンガスビーフステーキ
赤ワイン風味照り焼きソース



調理時間の目安
約15分

中華料理：菰田 欣也シェフ

テーマ「旬の味覚とフルーツたっぷり」

和牛もも肉のロースト
シャインマスカット豆腐添え



調理時間の目安
約30分

カキの煎り焼き
オイスターソース焼きそば



調理時間の目安
約25分

フルーツとチェリートマトの酢豚



調理時間の目安
約30分

テーマ「見た目も賑やか！家族でだんらん」

シーフードミックスの
レモン炒め



調理時間の目安
約25分

ぶりとサーモンの白菜巻き巻き



調理時間の目安
約15分

カリカリチキンのピリ辛炒め
～メリークリスマス～



調理時間の目安
約30分

■西友店舗にて“おうちディナー” レシピカード配布！

11月18日（木）より、全国の西友店舗でおうちディナーのレシピカードを配布。カードは各料理を模したイラストを使用しています。また、店舗では各売場にて“おうちディナー”の装飾を行います。



・レシピカード



・店舗装飾イメージ。

店頭により、仕様が異なる場合がございます。

■みなさまのお墨付き

ブランド名の所以であるように、一般消費者が参加する消費者テストで支持率80%以上を得たものだけを商品化した西友のプライベートブランドです。

発売後も定期的に再テストを実施。80%の支持を得られない商品は不合格として、改良もしくは終売するなど、厳正な審査のうえ、時代にマッチしたラインナップを揃えています。

消費者テストを評価するのは、一般的な消費者のみなさまです。味・容量・価格を“総合的”に評価のうえ発売に至ります。

ブランドページ：<https://www.seiyu.co.jp/pb/mo/>



■“食卓にまつわる世の中の困りごとを解決する”ミールソリューション施策

西友では「Happy to Help」を合言葉にお客さまの食にまつわる困りごとに寄り添うプロジェクトを実施しています。

特に2020年11月、料理をする人・しない人との間に横たわる“食卓の誤解”に着目した「“料理を手間抜きに”プロジェクト」では、Twitter上で大きな話題を呼びました。その他、インスタント食品・レトルト食品などの手軽な食品に野菜を足すことで料理の手間を抜きつつ野菜を補う“ちょい足し野菜”プロジェクトなど、さまざまなプロジェクトを継続的に実施しています。



■西友のメニュー提案強化

西友では、「低価格ニーズと価格以外のニーズ対応の両立」実現に向け、お客様が求める価格以外のニーズに応える取り組みの一環として、メニュー提案を強化しています。

● 家ごはんレシピ (<https://www.seiyu.co.jp/recipe/>)

西友が料理家さんとコラボして考案した簡単で美味しいメニューを提案をしています。2021年10月以降、「家ごはんレシピ」のレシピボードを店頭でも配布し、お客様に好評をいただいています。



● 楽天レシピ (<https://recipe.rakuten.co.jp/official/seiyu/>)

楽天レシピ内の公式ファンページ「西友レシピ部」では、四季折々の素材を使ったレシピを募集するキャンペーンを実施。レシピをご応募いただき、条件を達成した方全員で楽天ポイントを山分けします。ご応募いただいたレシピの一部は西友・リヴィン・サニーの店内やチラシ、Twitterでも紹介しています。



【本件に関するお問い合わせ先】

合同会社西友 広報部 TEL: 03-3598-7760

参考資料：調査結果

■自炊の実態および贅沢への意向に関する調査

コロナ禍でうち時間が増え、料理の手間抜きを求めている人は 自炊をはじめとした日々の食事に何を求めているのか？

西友は“おうちディナー”プロジェクトの発足に際して、子どもを持つ全国の20～50代女性94人に、「自炊の実態および贅沢への意向に関する調査」を実施しました。

【結論】

日頃の料理は時短を求めながらも、たまには美味しいご飯を自宅で作りたく再現可能であれば、高級レストランの味もチャレンジしてみたい。

- 自宅で毎日料理をする人は多く、「15分以内の時短料理」や「味の美味しさ」が重視するポイントに。
- 本格的なレストラン（1人1万円超のコース料理）での外食は、金額の高さや子連れを理由に「全くしない」が大多数な一方で、2.5人に1人は「月に1度以上」食に関するプチ贅沢がしたいと感じていることが明らかになりました。
- 自宅で料理をする際は手間抜きを求める傾向にありながらも、「時間があれば手間をかけておいしいご飯を作りたい」、「簡単であれば高級レストランの味を自宅で再現してみたい」声も多く挙がりました。

<コロナ禍における自炊の実態>

01 子供を持つ女性の

約7割が毎日自炊をしている

毎日…67.4%	まったくしない…9.5%
週に1日以上…4.2%	週に2日以上…1.1%
週に3日以上…1.1%	週に4日以上…4.2%
週に5日以上…5.3%	週に6日以上…7.4%

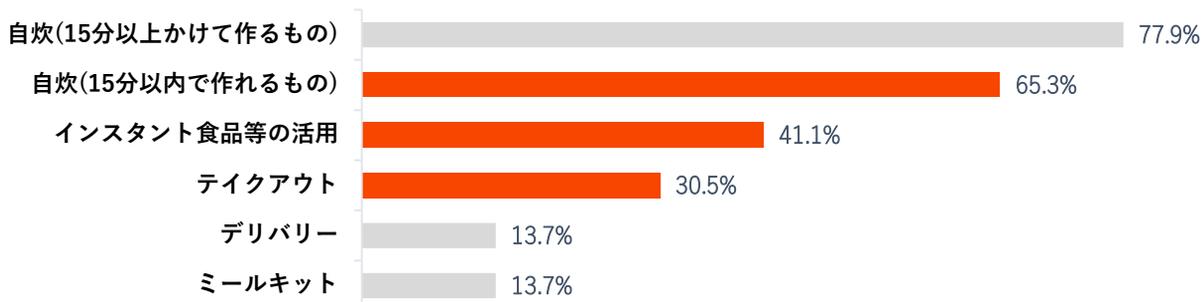
あなたは現在、週にどの程度自炊をしますか？



02 自宅の食事は、手の込んだ調理が多数も

15分以内で作れる手間抜き自炊が6割、インスタント食品やテイクアウトも利用する

自宅での食事の実態について、よく利用する手段はどれですか？



参考資料：調査結果

03 自宅の食事において

「味がおいしいこと」を重視する人は7割

ちなみに・・・

金額が安いこと…48.4%

子供が喜ぶこと…43.2%

自宅での食事において重視するポイントは何ですか？

※「味がおいしいこと」と回答した人



コロナ禍では、多くの人が毎日自炊を行い、

食事には「手間抜き」「美味しさ」を求めていることがうかがえます。

< 外食の動向 >

04 9割以上が、1人1万円を超える外食は

「半年に1回以下」

全くしない…75.8%

3年に1回以上…10.5%

1年に1回以上…6.3%

半年に1回以上…2.1%

3か月に1回以上…3.2%

1月に1回以上…0%

それ以上…2.1%

あなたは本格的なレストラン※で、どれくらいの頻度で食事をしますか？



※1人1万円以上のコース料理（アルコールは除く）が提供されるようなレストラン

05 本格的なレストランでの外食が半年に1回以下の理由として

約7割が「金額が高いから」と回答

04で「半年に1回以上」より頻度が低いと回答した方にお聞きます。

本格的なレストラン※でのコース料理を食べる機会がすくない理由は何ですか？

1. 金額が高いから …… 68.8%
2. 子供がいるから …… 50.0%
3. 敷居が高いから …… 37.5%

※1人1万円以上のコース料理（アルコールは除く）が提供されるようなレストラン

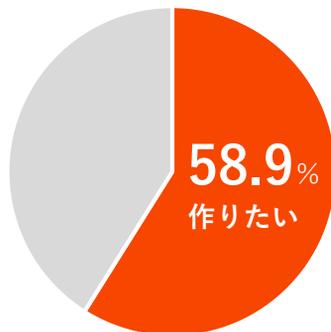
金額を理由に、本格的なレストランでの食事機会が少ないことが分かりました。

<食にまつわるプチ贅沢の動向>

06 手間抜きを求める層の半数以上は「時間があれば手間をかけておいしいご飯を作りたい」と回答

作ってみたい…20% 機会があれば作ってみたい…38.9%
どちらとも思わない…17.9%
あまり作ってみたいとは思わない…12.6%
作ってみたいと思わない…10.5%

時間があれば、手間をかけておいしいご飯を自宅で作りたいと思いますか？

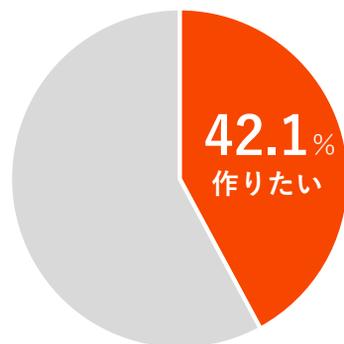


日頃は料理の手間を省きたいと考えていても、機会があるなら手間をかけておいしい食事を準備したいと考えていることがわかりました。

07 高級レストランの料理を約4割以上が自宅で簡単に再現してみたい

作ってみたい…11.6% 機会があれば作ってみたい…30.5%
どちらとも思わない…10.5%
あまり作ってみたいとは思わない…13.7%
作ってみたいと思わない…33.7%

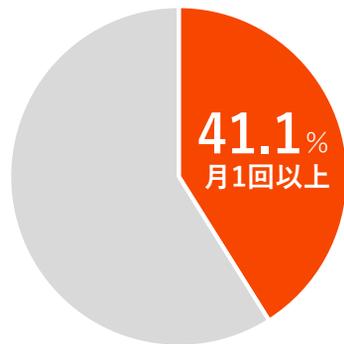
時間があれば、手間をかけておいしいご飯を自宅で作りたいと思いますか？



08 4割以上の人、自粛が解除されたら食に関するプチ贅沢を「月に1回以上」したいと回答。

毎日…5.3% 週に1回以上…8.4%
2週間に1回以上…6.3% 月に1回以上…21.1%
2ヶ月に1回以上…9.5% 半年に1回以上…15.8%
1年に1回以上…4.2% 数年に1回程度…1.1%
プチ贅沢はしない…28.4%

あなたはコロナ収束後※1、どのくらいの頻度で食に関するプチ贅沢※2を行いますか？



※1自粛解除後の想定・意向
※2普段はしないような少しだけ奮発する感覚の贅沢