

食を通じて美しさの可能性を広げる『BIDISH』が 新たに神戸女学院大学の学生と協業へ 新メニュー4品を4月8日（月）より発売

株式会社ポーラ（本社：東京都品川区、代表取締役社長：及川美紀）は、2023年7月より開始した新規事業、美の食材にこだわった冷凍宅食惣菜『BIDISH』から、神戸女学院大学の学生と共に企画・開発した新メニュー4品を、4月8日（月）よりBIDISH専用のECサイトにてセット販売（5品セット ¥3,780（税抜 ¥3,500）、7品セット ¥5,292（税抜 ¥4,900）10品セット ¥7,560（¥7,000）、14品セット ¥10,584円（税抜 ¥9,800円）、送料別、メニューは既存品含めお好きなものを選択可、定期プランも有）いたします。

BIDISH専用ECサイト：<https://bidish.jp>



ポーラでは、2029年に迎える創業100周年に向けて、「We Care More.」のスローガンのもと、「私と社会の可能性を信じられる、つながりであふれる社会の実現」をビジョンとして掲げています。このビジョンに向けて、人や社会をつなぎ、美しさの可能性を広げ、人を豊にするために誕生した事業が『BIDISH』です。『BIDISH』では、忙しい日々の中で食事が疎かになってしまう方が多いという現代社会の課題に着目し、美と健康が考え抜かれていながらも、手軽に楽しめる食事を提供します。

『BIDISH』は、社会課題を解決するために、共創するパートナーを増やし、共に価値を創造していくことが重要と考えています。そこで今回、神戸女学院大学人間科学部環境・バイオサイエンス学科の高岡素子教授（食品基礎科学研究室）のゼミに所属する大学生12名と共に企画した新メニュー4品を開発しました。今回の協業によりポーラのサステナビリティ方針の目標のひとつである「外部パートナーとの連携や、働き方改革から、新しい価値を創出」も実現していきます。『BIDISH』担当が高岡研究室のゼミにて講義を実施し、学生たちが製品の企画開発の体験を重ねていくことで、企業活動の一部に触れ、自分のキャリアを描くきっかけにも貢献できればと思います。

講義を受け、企画開発に携わった学生からは、

- ・自らの考えで新しい商品を開発し、それが実際に市場に出るまでのプロセスを講義も含めて学び、経験したことで、商品開発やマーケティングに興味を持つきっかけとなった
 - ・お客様のニーズに応えるために、どのような製品が良いか考えるのがとても楽しかったので、マーケティングに興味を持った
 - ・今回商品開発を経験したことで、自分自身のアイデアを形にする仕事に興味湧き、就職活動でそのような業種を探すようになった
- など、企画開発についての実践的な経験を通じて自身の進路に生かそうとする声が寄せられたほか、
- ・お客様の悩みや課題を解決し価値を提供することで、1人でも多くの方が幸せになれるようにしたいと思った
 - ・自分も誰かを笑顔にするような製品を作りたいと思った
- など、社会課題の解決・社会へに関心を抱く学生も多く見受けられました。

【報道関係からのお問い合わせ先】

株式会社 ポーラ ブランドコミュニケーション部 〒141-8523 品川区西五反田2-2-3
TEL : 03-3494-7119 FAX : 03-3494-6198 e-mail : pola_pr@pola.co.jp

【メディアに掲載いただくお問い合わせ先】

BIDISH問い合わせアドレス support@bidish.jp



ポーラは、新体操ナショナル選抜団体チーム・新体操個人日本代表「フェアリー ジャパン POLA」のオフィシャルパートナーです。

POLA

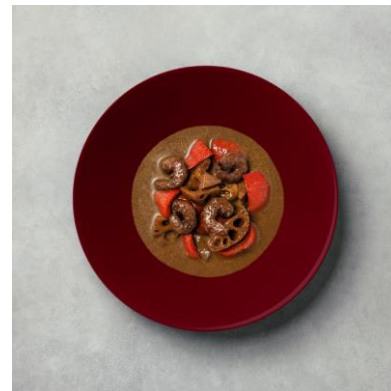
「アサイー入り海老と野菜のココ旨スパイシーカレー」

具材のゴロゴロ食感が楽しめるアサイー入りカレー
本格的なスパイスとココ深い味わいが楽しめる一皿

■企画開発した学生の声：

疲れているときでも食欲をそそられる、元気が出るような一品を目指し、コリアンダーをはじめとしたスパイスのきいたカレーを作りました。食材にもこだわっており、ビタミンCやアントシアニンが多く含まれているアサイーを使用することで、美を意識しています。また、はちみつや牛乳を加えていることでスパイシーでありながらも、まろやかな後味も感じられます。

お仕事や家事に追われて疲れている方や、自炊をする時間が取れない方に、ぜひ食べてほしいです。



「アボカドとピスタチオのココうま濃厚グリーンスープ」

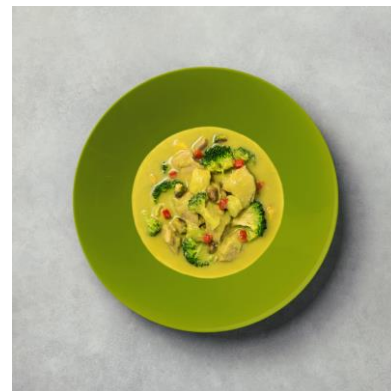
鮮やかなグリーンが目を引く
濃厚なクリームと一口サイズの鶏肉がうれしい満足度の高い一皿

■企画開発した学生の声：

ビタミン類や食物繊維など多くの栄養素が含まれているアボカドをベースとして使用したほか、ブロッコリーや鶏肉、赤パプリカなど、グリーンスープの中でも映える食材を取り入れ、ピスタチオは食感のアクセントとして加えました。

一杯の中でビタミンC、E、K、B6、葉酸、パントテン酸の6つのビタミンが摂取できる、それぞれの食材の旨味を生かした濃厚な美のスープとなっています。

お仕事からお腹を空かせて帰ってきて、身体に優しくお腹に溜まるものを食べたいという時に疲れた体に沁みるこのスープを食べていただきたいです。アボカドやピスタチオは食物繊維と脂質が多いため、消化に時間を要し腹持ちが良いので、このスープでお腹も心も満たされ、ホッと温まる時間をお届けしたいです。



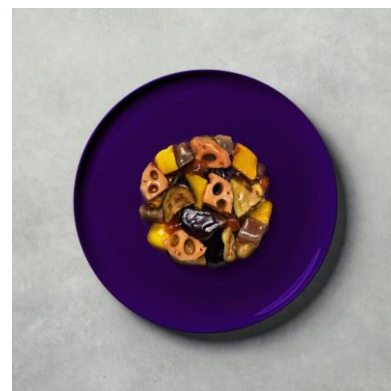
「フルーティーなザクロ酢で仕上げたこんにゃくと4種具材の酢豚風炒め」

こんにゃくを酢豚風にアレンジ
ザクロ酢のフルーティーな酸味と甘味の絶妙なバランスが楽しめる一皿

■企画開発した学生の声：

体の内側から「美」を追求した一品になっており、豚肉の代わりにこんにゃくを使うことでカロリーを抑えながらも、肉に近い食感を生み出しています。こんにゃくでは食物繊維を、ザクロ酢ではクエン酸・ペクチンを摂取でき、またアロエに含まれるアロエシンで美を目指します。

仕事や家事に追われ、夕食を食べる時間が夜遅い時間になってしまう方、肉や揚げ物を食べるには罪悪感があるがガッツリとした食べ応えのあるものが食べたい方、疲労でご飯を作る気力はない方などに食べていただきたいです。満足感がありながらもカロリーによる罪悪感を軽減し、美や健康も意識しながら、自分自身を大切にする食事を楽しんでいただきたいと思えます。



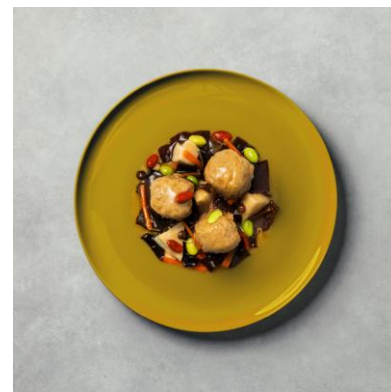
「彩り6種具材の生姜香る肉団子白湯あんかけ」

生姜の風味が広がる、食べ応え抜群の肉団子白湯あんかけ
そのままでも、ご飯にかけても楽しめる一皿

■企画開発した学生の声：

レンズ豆を使用することで、多くの女性に不足している鉄分を豊富に摂取することができ一品にしました。また、生姜を千切りにして加えることで、食感や風味をアップさせています。さらに、ポリフェノールを多く含むクコの実をたっぷり并使用しています。具材や肉団子はあえて大きめにすることで満足感を出し、クコの実・枝豆・きくらげなど数種類の具材を使用することで彩りも食感も楽しめる一品になっています。

夜遅くに帰宅した日に、疲れた心も体も温められ、満足感のあるものを食べたいという方や、普段なかなか自炊ができず栄養素にまでこだわった食事ができないことに罪悪感を抱く方に寄り添うメニューになっています。



◆美と向き合うポーラが開発・美の食材にこだわった冷凍宅食惣菜『BIDISH』



『BIDISH』は、“食を通じて美しさの可能性を広げ、人を豊かにする”ことをミッションに掲げたポーラの
新市場企画プロジェクトから初めて誕生した新規事業です。2022年にクラウドファンディングを開始したと
ころ予想を超える好評をいただき、わずか1か月で目標金額を達成。

2023年7月より、正式に展開を開始。BIDISHの製品開発は当初より、神戸女学院大学 人間科学部環境・バ
イオサイエンス学科食品基礎科学研究室、高岡素子教授にレシピを監修いただいています。

【特長】

- ・美と健康を考えたメニュー。栄養素は神戸女学院大学と共同研究で設計。
- ・忙しい日常でもレンジ解凍のみで食べられる時短設計。
- ・食べきりサイズのパッケージで、一品追加したいときにも活用しやすい。
- ・保管場所を考慮したスリムなお惣菜形式。

手軽で、おいしく、栄養バランスを補うことで、食事に彩りを添えます。

