

美の食材にこだわった冷凍宅食惣菜『BIDISH』の 秋の新メニューを発売

JR品川駅・大宮駅構内にて

『BIDISH』専用自動販売機を10月25日より設置し販売開始

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）が本年7月から開始した新規事業、美の食材にこだわった冷凍宅食惣菜『BIDISH』（5品セット・7品セット・10品セット・14品セット、税込¥3,780～¥10,584 ※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）から、10月・11月の秋の新メニューを順次発売開始します。

また、JR東日本の品川駅・大宮駅構内にて、10月25日より『BIDISH』専用の自動販売機を期間限定で設置します。（終了日は未定）自動販売機では、1食（税込700円）からお買い求めいただけます。これまで『BIDISH』は、公式販売サイトのみでの取り扱いでしたが、JRの中でも利用者人数の多いターミナル駅である品川・大宮駅に自動販売機を設置することで、より多くの方に手軽に利用いただき、日々の食卓をサポートしたいと考えています。

◆『BIDISH』秋の新メニュー

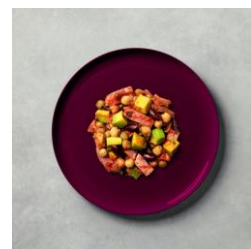
【10月】 からだに沁みわたる龍眼肉入り薬膳スープ

冬瓜、ナツメ、龍眼肉、蓮の実と薬膳にも使われる、食材を使用した、体に優しいスープです。味付けはシンプルな鶏ガラスープで、それぞれの具材は大きくカットし、スープのうまみは感じながらも素材本来の味や香りも同時に楽しんでいただけます。ほっと一息つきたいときにおすすめな、からだに沁みるスープです。



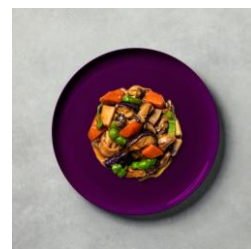
【10月】 アボカドと7種具材のスパイシーポークビーンズ

ポークビーンズはアメリカの代表的な家庭料理の一つです。アボカドを含めた8種類の具材が入っており、それぞれの食材が持つ食感が活きるように大き目にカットしています。具材が大きく、食べ応え抜群ながらもトマト風味ですっきりと食べやすい一品です。様々な種類の具材が一度に摂れ、朝・昼・夜どの食事にも合う、万能なメニューです。



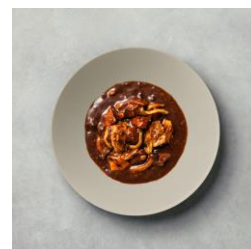
【11月】 たっぷり7種具材の玄米黒酢きのこあんかけ

玄米黒酢の酸味がよく効いたすっぱいもの好きな方におすすめの一品。3種のきのこ、たけのこ、なす、人参、ピーマンと彩り鮮やかで食感の楽しい具材がたくさん入っています。あんかけにすることで、酸味のきいた餡と具材たちがよく絡み、最後まで余すことなく、楽しんでいただけます。



【11月】 しっとり鶏肉とつぶつぶキヌアの赤ワイン煮込み

鶏肉・しめじ・人参・キヌアを赤ワインソースで煮込んだ1品です。芳醇な香りの赤ワインソースがごろっとカットされた食材とよく絡み、キヌアのぶちぶち食感が相まって、より一層味を引き立ててくれます。贅沢な気分を味わいつつも食べ応えもあり、満足度の高い一皿です。お酒との相性も良く、おつまみとしても楽しんでいただけます。



【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

【お客さまからのお問い合わせ先】

ポーラお客さま相談室（フリーダイヤル）TEL 0120-117111

◆『BIDISH』専用自動販売機

【設置場所】

- ①JR 品川駅 改札内 東海道新幹線のりかえ通路付近
- ②JR 大宮駅 中央南改札外東西連絡通路券売機付近

【設置期間】 2023年10月25日～期間限定（終了日は未定）

【取り扱いメニュー】 1食：税込700円 ※メニューは変更の可能性有

- ・豆腐干と8種具材の濃厚海鮮あんかけ
- ・美食材ビーツと10種具材のアーモンドミルクスープ
- ・さっくり食感のカシューナッツと6種具材の中華風炒め
- ・とろっと牛すじと松の実の塩麴入りコムタンスープ
- ・ぶちぶち5種玄米入りピリ辛エビチリ
- ・ざくざくアーモンドとポルチーニ香るやわらかローストチキン
- ・えび香るアメリカヌソースと4種具材のアサイービスク
- ・ヘンプシードとごろごろ具材のエスニック炒め
- ・オーツ麦とたっぷり野菜のクラムチャウダー
- ・アボカドと7種具材のスパイシーポークビーンズ



◆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
美しい食という、じぶんへの思いやり。

『BIDISH』は、“既存の企業の枠組みを超えて、新しい市場や価値を生み出す”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正式に選ばれた、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、ポーラの新たな市場創出と価値の拡大、可能性をさらに広げるため、正式に展開を開始しています。

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教授高岡素子教授にレシピを監修いただいています。

■BIDISH 開発背景

BIDISHとは「自分のために。」を食から応援するサービス。多様に広がるライフスタイルにおいて、日々美しさと向き合う多くの方々に、もっとできることはないだろうか。ポーラがたどりついた答え、それが食事でした。食事は生きていく上で必要でありながら、忙しいときは食べるのも面倒で食事を抜いてしまったり、またお腹を満たすことに意識が向いてしまい栄養バランスが偏ることも。そうしたお悩みにお応えするために、働く女性たちに寄り添いながら、自分らしさをととのえる食事として冷凍惣菜『BIDISH』を開発しました。

■BIDISHの特長

- ・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、食事に彩りを加えます。



■販売プラン（定期・単品選択可）すべて税込価格・送料別

- ① 5品セット：¥3,780
- ② 7品セット：¥5,292
- ③ 10品セット：¥7,560
- ④ 14品セット：¥10,584



【BIDISH販売サイト】 <https://bidish.jp>

【BIDISH詳細】

2023年7月3日リリース：美の食材にこだわった冷凍宅食惣菜『BIDISH』を7月3日(月)より専用オンラインサイトで販売開始

<https://www.pola.co.jp/about/news/e0bv2n0000009vtv-att/po230707.pdf>

POLA

<栄養成分表示 100gあたり（推定値）>

からだに沁みわたる龍眼肉入り薬膳スープ

エネルギー	63kcal
たんぱく質	2.4g
脂質	3.2g
炭水化物	6.1g
糖質	5.2g
食物繊維	0.9g
食塩相当量	0.6g

アボカドと7種具材のスパイシーポークビーンズ

エネルギー	151kcal
たんぱく質	5.8g
脂質	9.6g
炭水化物	11.7g
糖質	8.2g
食物繊維	3.5g
食塩相当量	0.8g

たっぷり7種具材の玄米黒酢きのこあんかけ

エネルギー	61kcal
たんぱく質	1.7g
脂質	1.8g
炭水化物	10.1g
糖質	9.2g
食物繊維	0.9g
食塩相当量	0.9g

しっとり鶏肉とつぶつぶキヌアの赤ワイン煮込み

エネルギー	115kcal
たんぱく質	8.3g
脂質	5.8g
炭水化物	7.9g
糖質	7.0g
食物繊維	0.9g
食塩相当量	0.7g



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。