

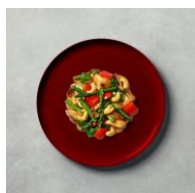
## 美の食材にこだわった冷凍宅食惣菜『BIDISH』が 1月17日（水）から銀座三越にて取り扱い開始

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2023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』は、1月17日（水）より、銀座三越 本館地下3階フレッシュマルシェ/シンプルクイジーヌにて常設で取り扱いを開始します。

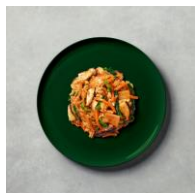
『BIDISH』は、公式販売サイトのみで展開し、セット販売（5品セット・7品セット・10品セット・14品セット、税込¥3,780～¥10,584 ※送料別、メニューはお好きなものを選択可、定期プランも有）でしたが、銀座三越では1食（¥756<税抜 ¥700>）からお買い求めいただけます。

より多くの方に手軽に利用いただき、日々の食卓に彩りを加え、美と健康をサポートしたいと考えています。

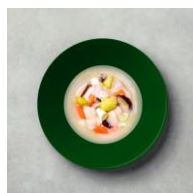
### ◆『BIDISH』銀座三越 取り扱い製品 1食 ¥756 <税抜 700円>



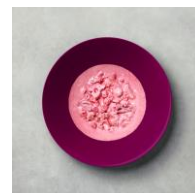
さっくり食感のカシューナッツと  
6種具材の中華風炒め



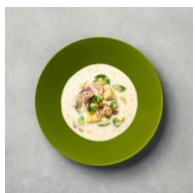
干しえび香るコク旨  
韓国風糸こんにゃくチャプチェ



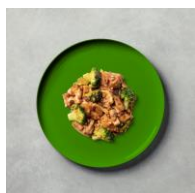
心もからだも温まる  
ごろっと具材の参鶏湯風スープ



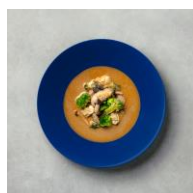
美食材ビーツと10種具材の  
アーモンドミルクスープ



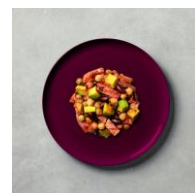
ぶちぶちアマランサスと  
3種芋の濃厚ポタージュ



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



えび香るアメリカーナソースと  
4種具材のアサイービスク



アボカドと7種具材の  
スパイシーボークビーンズ

この他の製品も今後取り扱う予定がございます。

メニュー詳細と栄養成分表示は公式サイトからご覧いただけます。 <https://bidish.jp>

### ◆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、“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正式に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、食事に彩りを加えます。



#### 【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】

BIDISH お問い合わせ先 support@bidish.jp