

冷凍宅食総菜『BIDISH』新メニュー2品が10月25日（金）より発売 体の内面から美しさを目指す独自栄養素理論を用いた製品

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』より、FMR（Fat-to-mass-retio：脂肪量と筋肉量の比率）を食事で整えることを目指すための独自栄養素理論を採用した新たなメニュー2品を、『BIDISH』専用のECサイト（<https://bidish.jp/>）にてセット販売いたします。セットプランは5品セット税込¥3,780（税抜¥3,500）、7品セット税込¥5,292（税抜¥4,900）、10品セット税込¥7,560（税抜¥7,000）、14品セット税込¥10,584（税抜¥9,800）の4種（メニューはお好きなもの選択可、定期購入プランも有）となります。

『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、ポーラの独自価値「Science. Art. Love.」に基づいた製品を展開しています。美しさと健康を考えた栄養素、彩りや食感へのこだわりで、食事の時間が自分を大切にすごすご自愛の時間へとなることを目指しています。今回発売となる新製品では、「脂肪量が少なく、筋肉量が多い状態の人はそうでない人よりも身体的に健康的な状態であることはもちろん、美しさを保ちやすい状態である」というポーラ化成工業の研究に着目。『BIDISH』のミッションはそのままに、FMRを食事で整えることを目指すため、FMRに影響する栄養素であるたんぱく質・糖質・塩分・食物繊維の4つにおいて、『BIDISH』独自の栄養素基準を構築し、体の内面から美しさを引き出すメニューへ進化しました。さらに、栄養素はもちろん、1つのメニューでお腹を満たすことができるよう、全メニューに穀物を入れた満足感を得られるワンディッシュ型メニューへと刷新し、袋のまま電子レンジで温めてお手持ちのお皿に移すだけで、ご自宅で手軽に、ポウルスタイルのお食事がお楽しみいただけます。

10月25日（金）より発売する2品は、『BIDISH』として初めてフルーツを使用したメニューで、食欲のない日の食事や朝食にも大活躍する、オーツボウルです。今後も、『BIDISH』の独自栄養素理論を用いたメニューを順次展開してまいります。

10月25日（金）発売 『BIDISH』新メニュー

『とろける完熟マンゴーと豆乳仕立てのハニーオーツボウル』

フレッシュな完熟マンゴーに、豆乳のまろやかさが絶妙にマッチしたとろける味わいがたまらない一皿です。
たっぷりの大豆とオートミール入りで食べ応えも抜群。



『甘酸っぱい芳醇いちごと豆乳仕立てのハニーオーツボウル』

甘酸っぱい粒々のいちごを使用し、豆乳のまろやかな味わいはちみつの優しい甘さが口いっぱいに広がる一品。
たっぷりの大豆とオートミール入りで食べ応えも抜群。



◆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。



【特長】

- ・美と健康を考えたメニュー。独自栄養素理論に基づいた栄養設計。
- ・忙しい日常でもレンジ解凍のみで食べられる時短設計。
- ・ワンディッシュ型メニューで、1メニューで1食分の満足感。
- ・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。

【SDGsへの取り組み】

『BIDISH』は、国際連合が進める持続可能な開発目標「SDGs」へ取り組んでいます。

- ・ SDGs 目標3：すべての人に健康と福祉を
栄養バランスの整った食事を提供することで、生活習慣の改善に貢献します。
- ・ SDGs 目標5：ジェンダー平等を実現しよう
多忙な日々の中で「食」に課題を抱えているすべての方々を、性別を問わず応援します。
- ・ SDGs 目標12：つくる責任、つかう責任
簡易包装によって、環境負荷を低減します。