

日本の忙しい子育て世代の方々へ、罪悪感なく“食事の準備”を助ける
ヘルスケア企業が考案した、
冷凍幼児食「Tot Plate」 10月13日より販売受付開始！



健康と栄養のプロが集結し、「食」を通じて人々の健康増進を提案、健康課題を解決していくために設立された会社、株式会社 食のおくすり（本社：東京都中央区銀座、代表取締役 佐野ころ）は、離乳食の次の段階である「幼児」（1歳半～5歳頃）を対象にした、冷凍幼児食の販売サービス「Tot Plate」を2020年10月13日（火）から、公式HPにて販売開始する運びとなりましたことをご知らせいたします。こちらのサービスにはお得なサブスクリプションもご用意しております。

<日本の忙しい親御さんを助ける、冷凍幼児食「Tot Plate」>

共働き社会、子育て世代の日本の親はとにかく忙しい。急な仕事や家事など“食事の準備”は日常生活に大きく左右されます。そんな忙しい親御さんへ、罪悪感を感じることなくクイックに栄養のある食事をお子様を提供してほしい。そんな思いから、開発されたのが冷凍幼児食の販売「Tot Plate」。医学博士・保健師・看護師の資格を持つ健康のスペシャリストである1歳児のママが栄養学的観点から考えた、1歳半～5歳頃までの「幼児」の身体の成長を支えるクイックパウチミールです。

(*パウチミールとは、栄養・分量計算された1食分の食事を個包装（パッケージ）した状態でご用意するスタイルのことです)

「子どもの食事は大切だとわかっていながらも、忙しい毎日の中で栄養バランスを考えながら手の込んだ料理を作ることはとても大変です。作る時間がないときは子どもが食べられそうな惣菜や市販品を買って与えては、化学調味料・合成添加物・子どもには多すぎる塩分量を見て心の中で「ごめんね」と思っていました。女性の活躍が増えた今、同じような思いをしている親御様は多いはず。安心して、これだけ食べれば栄養バランス大丈夫！と思える商品が欲しいと思い、今回Tot Plateを立ち上げることにしました。Tot Plateがあることで罪悪感なく、親子の時間が増えてくれると嬉しいです。」（代表 佐野 ころ）

また、セット販売、サブスクリプションサービスを導入することによって、忙しい親御さんの日常の食事に多様な選択肢を提供できるようにいたしました。「Tot Plate」は、忙しい・料理が苦手などの理由に罪悪感を感じることなく、親子のHAPPYな時間とお子さんの健康な身体を“食”を通じてサポートしていきます。

< Tot Plateを開発したプロたち >

代表 佐野こころ/医学博士・保健師・看護師

慶應義塾大学看護医療学部卒業後、同大学大学院医学研究科にて博士号(医学)取得。2017年～2019年まで慶應義塾大学医学部特任助教を務めた。

大学時代に看護実習を通じて予防医学の重要性を感じ、予防医学に関する研究を開始。また、ABC Cooking Studioのヘルスケア部門の立ち上げを行い、健康のための食生活や女性のライフスタイルから考える健康等について発信を行ってきた。

2017年に株式会社食のおくすりを設立、代表取締役役に就任。企業向けセミナーや医療機関のコンサルティング等を行ってきたが、自身に子どもが生まれたことをきっかけに食育に興味を持ち、今回「Tot Plate」の企画・開発に至った。プライベートでは1歳児のママ。



河井美歩/料理家 (左)

ABC Cooking studioにて約10年間、講師・人材育成・商品企画・開発等を担当。2009年からフリーの料理家としてつくばと東京・神楽坂を拠点に国内外で料理イベントを主宰。近年は料理にまつわるレシピ制作、スタイリングを中心に書籍、雑誌、企業のメニュー開発なども行う。季節を大切に、五感で味わう素材の組み合わせ、美味しいを引き出す楽しさを伝えている。プライベートでは1児のママ。

【著書】

- ・混ぜるだけサラダとさっと煮るだけスープ (主婦と生活社)
- ・なんでも、漬けもの。(主婦と生活社)
- ・秘密の型なしパイ (主婦と生活社)
- ・はじめてのおいしいフォカッチャ (主婦の友社)

塚本万智/管理栄養士・乳幼児食指導士(右)

同志社女子大学卒業後、ABC cooking studioにて法人事業・商品開発・スタジオ運営などに携わり7年間勤務。その後フリーランス管理栄養士として独立し、特定健康保険指導・レシピ献立開発・コラム執筆などを行う。また健康である方が一生健康に人生を送るために必要な日々のご飯を楽しく作るサポートとしてシーズニングレシピ実践講座を主宰。プライベートでは2児のママ。

< Tot Plateの4つこだわり >



①栄養のこだわり

化学調味料・保存料・合成食品添加物は一切不使用。全てのメニューには身体を作るために必要な肉・魚・大豆製品、身体の調子を整えるために必要な野菜をバランスよく使用してしています。

②味のこだわり

幼児は味覚が形成されると言われる重要な時期と言われています。幼児の味覚に合わせて、塩分控えめ・旨味をベースにした味付けにしています。

③美味しさのこだわり

Tot Plateでは最新急速冷凍技術を用いて商品を凍結しています。急速に冷凍することで、家庭用冷蔵庫ではできない、最大氷結晶生成温度帯と呼ばれる -1°C ～ -5°C を速やかに通過させることができます。そのため食品の鮮度が維持され、解凍後も手作りの家庭料理と同じような美味しさが保たれます。

④手軽さのこだわり

電子レンジならパックのまま加熱可能。2分30秒でできあがり！もちろん湯せんもOKです。1パック100gで1食分の使いやすい量になっています。簡単な手順で忙しくても手軽に栄養満点の食事を用意することができます。

< Tot Plate サービス概要 >

< 購入サイト >

URL : totplate.com

< 発売日 >

10月13日(火) より。発送は10月16日より順次開始。

< メニュー > 全部で8種類の発売!

① 鮭とほうれん草のクリームシチュー、② 野菜とお豆のキーマカレー、③ 彩り野菜とツナの3色和え物

④ 切り干し大根とさつまいもの煮もの、⑤ 厚揚げの野菜たっぷり南蛮漬け、⑥ ころころミートボールのトマト煮込み、⑦ お魚団子の野菜あんかけ、⑧ 旨味たっぷりお子さま八宝菜

※メニューは順次追加予定

< 価格帯 > (税抜)

* トライアル5パックセット : 3,980円 (①、②、④、⑥、⑧)

* 選べる4パック : 3,400円

* 選べる8パック : 6,800円 * 重複選択可

* 【定期購入】 野菜8パックセット : 6,400円

* 【定期購入】 肉・魚8パックセット : 6,400円

* 【定期購入】 おまかせ12パックセット : 9,000円

* 【定期購入】 おまかせ24パックセット : 16,800円

< 販売エリア >

全国 (送料 : 全国一律800円、沖縄県のみ1,600円) ※5,000円以上購入で送料無料 (沖縄県除く)



<食のおくすり会社概要>



食を通じて健康になる

私たちは「食」というアプローチを通じて
人々の健康推進に寄与していきます。
そして先にある社会課題の改善に貢献していきます

会社名：株式会社食のおくすり(英文名：Shokuno-Okusuri Inc.)

代表者：代表取締役 佐野こころ

本社所在地：東京都中央区銀座4丁目1番先 北数寄屋ビルB1F

設立日：2017年4月20日

事業内容：Eコマース事業、食品の販売、各種コンサルティング事業

URL：<http://shokuno-okusuri.com/>

<関連会社：ABCクッキングスタジオ>

ABC Cooking Studio

<本件に関するお問い合わせ先>

TSUNAGIYA 担当：栗生 果奈、座間 温子

MAIL：info@tsunagiya.co.jp