

朝食向けおさかな総菜お届けサービス 「Bon Quish（ボンキッシュ）」の概要

2021年12月3日
東京電力ホールディングス株式会社
株式会社ファミリーネットワークシステムズ

Bon Quish（ボンキッシュ）ーサービス開始の背景

- ▶ コロナ禍でライフスタイルが激変したことで、健康志向の高まりとともに朝食の重要性が再認識されています。
- ▶ また日本では、良質な栄養素をふんだんに含んだ四季折々の豊富な魚が、全国各地で獲れます。
- ▶ そこで、日本のお魚を使った幅広いメニューを手軽にお召し上がりいただき、みなさまの新しい1日の始まりをおいしく彩る朝食スタイルを、ご提案いたします。

商品企画～お届けまで

商品企画

F N S
+
東京電力HD

商品開発

有名シェフ
+
F N S
+
東京電力HD

商品製造

各製造工場

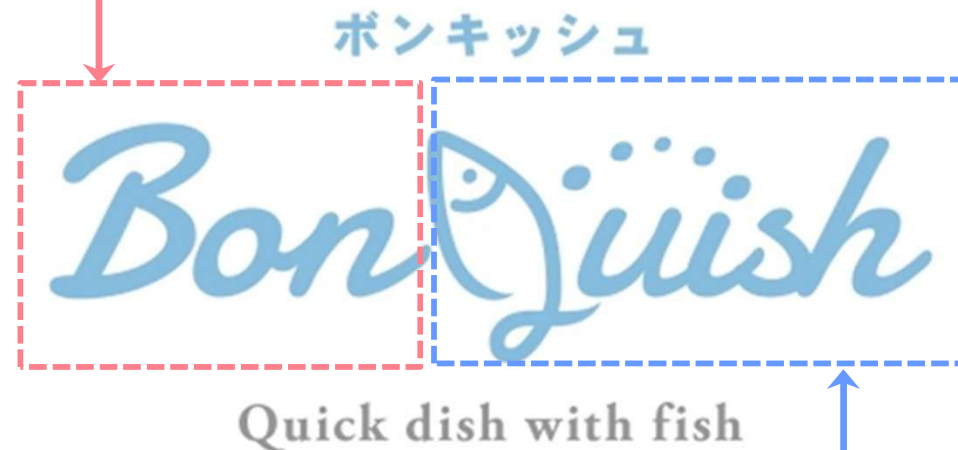
ご自宅にお届け

ボンキッシュ
Bon Quish
Quick dish with fish

Bon Quish (ボンキッシュ) –ブランド名の由来

- お魚料理を、手軽に、おいしく召し上がっていただきたいという思いから、Bon Quishは生まれました。
- “Quish”のQをお魚のイラストにすることで、お魚料理であることを表現しています。

フランス語で「美味しい、good」の意味。
Bon appetit「召し上がれ」から想起



英語で「早い=quick」+「料理=dish」+「魚=fish」
を組み合わせた造語。手軽なお魚料理を表現

Bon Quish (ボンキッシュ) ー事業コンセプト

- ▶ 昔懐かしい味から新しい味まで、本物にこだわった、幅広いお魚メニューを創作し、みなさまに朝食の時間を楽しんでいただけるよう進めてまいります。

ボンキッシュ

Bon Quish

Quick dish with fish

国産
水産物

×

朝食

×

本物志向
幅広い味

Bon Quish（ボンキッシュ）ーサービス概要

- 毎月1回、月替わり8品のおさかな冷凍総菜を、ご自宅まで宅配便にてお届けいたします（月額6,400円 [税・送料込] ）。
- 斬新、伝統、昔懐かしいを意味する「クール」「クラシカル」「ノスタルジック」の3つの概念を軸に、季節を意識したメニューを開発いたします。
- お気軽にお試しいただけるよう、初回限定で「お試しセット」（4品、3,800円 [税・送料込] ）もご用意しております。

Web トップページ



3つの概念

Cool

本格的な
フレンチや
イタリアン

Classical

古典的な
伝統料理

Nostalgic

家庭的な
懐かしい味

Bon Quish（ボンキッシュ）ーお届け商品の形態、お召し上がり方

- おひとり分サイズで真空パックにした冷凍おさかな総菜を、専用ボックスに入れて、冷凍のままご自宅までお届けいたします。
- お召し上がりの直前に、湯せんまたは流水解凍の上、お好きな器に盛りつけてお召し上がりください。

お試しセット（4品）



定期セット（8品）



Bon Quish（ボンキッシュ）ーシェフのご紹介

- ▶ Bon Quishのメニューは、和・洋・中それぞれの分野で活躍されているシェフに考案・監修いただいています。

和



<和食の匠> 近藤 一樹 料理研究家

元辻調理師専門学校専任教授、サンフランシスコ日本国総領事館公邸シェフを務め、テレビ番組「料理天国」「どっちの料理ショー」など、メディアに多数出演。2014年「なにわの名工」を受賞。2017年には「マイスター認定」を表彰。現在は全国の調理師専門学校で教鞭を執る傍ら、レストランコンサルティングを勤める。

洋



<洋食の匠> 藤井 弘 グランドシェフ

1970年代西欧料理しかない時代、“ビストロ”と冠をつけた「ビストロ・アンジュ」に入社。その腕を買われ、パリ「ギー・サヴォワ」、ローザンヌ「ジラルデ」などミシュラン店で研鑽を積む。帰国後、「ビストロ・アンジュ」の取締役社長を務め、現在フランス事業部や製菓部門を担当。料理指導とメニュー開発に従事。

中



<中華の匠> 西尾 正 総料理長

調理師学校卒業後、「中華の鉄人」と評され、日本における中国料理の第一人者陳健一の「赤坂四川飯店」に入社。全国各店で料理長を歴任し、平成13年松山市「赤坂四川飯店松山店」開業と同時に、取締役店長兼料理長に就任。長年の功績が認められ、令和2年秋の褒章で「黄綬褒章」を受賞。

Bon Quish（ボンキッシュ）－ 1月分商品ご紹介

▶ 1月分のお試しセット（4品）、定期セット（8品）をご紹介いたします。

お試しセット（4品）

和食メニュー



宮城県の金華サバ
定番の煮付け



三重県産ぶりの漬け
どんぶり用

洋食メニュー



パンプキンチャウダーを
北海道産帆立貝とともに



北海道産タラのソテー
バジルレモン風味

* お届けするのは総菜のみです（写真内のご飯やお味噌汁等は付きません）

Bon Quish (ボンキッシュ) - 1月分商品ご紹介

定期セット (8品)

和食メニュー



大分県津久見ぶりの
丁寧な漬け焼き



三重県尾鷲市産
まぐろの漬け ゴマ風味



境港より
ごはん合うとろいわしの梅煮 BonQuish特製ほどけるまぐろ



三重県尾鷲市より

BonQuish特製ほどけるまぐろ

洋食メニュー



炙り帆立のチーズグラタン
(北海道噴火湾産)



北海道産鮭のソテー
黒胡椒とレモンを添えて



タラのミネストローネ
(北海道産)

中華メニュー



境港の紅ずわいがにを使った
リッチなかに玉

*お届けするのは総菜のみです (写真内のご飯やお味噌汁等は付きません)

Bon Quish（ボンキッシュ）－ お申込み方法

- Bon Quishの商品は、24時間受付可能なBon Quishホームページよりお申込みください。
- お電話でのご注文をご希望の方向けに、専用ダイヤルもご用意しております。
- 商品やお手続きに関するお問い合わせについても、ホームページまたはお電話にて承っております。お気軽にお問い合わせください。

専用ホームページ：<https://bon-quish.jp/smp/shopping/lp.php?p=20211203>

電話番号：0120 - 255 - 516(フリーアクセス)

* 営業時間は平日10時～16時となります（定休：土日祝祭日）

QRコードはこちら↓



(参考) 東京電力ホールディングス (株) 概要

商号	東京電力ホールディングス株式会社
設立日	1951年5月1日 (2016年4月1日 商号変更)
本社所在地	東京都千代田区内幸町1丁目1番3号
代表者	代表執行役社長 小早川 智明
従業員数	37,891名(2020年度末時点)
事業内容	電気事業を中心とする事業
資本金	1兆4,009億円

(参考) (株) ファミリーネットワークシステムズ概要

商号	株式会社ファミリーネットワークシステムズ
設立日	1993年9月
本社所在地	大阪府大阪市北区太融寺町8-8 日進ビル5F
代表者	代表取締役社長 堀田 茂
従業員数	25名 ※役員含 (2021.12.01時点)
事業内容	<ul style="list-style-type: none">・ 冷凍タイプのミールキット、冷凍惣菜（和食・洋食・中華）の開発・ カタログ宅配事業・ ネット通販事業・ スーパー・百貨店・通販会社への卸事業・ 海外へ輸出
資本金	9,500万円

以上