

報道関係者各位

2025年3月21日

株式会社 AIVICK

食品ロス×食卓の課題を解決

京都発「冷蔵で3カ月保存できる蒸し野菜」誕生

野菜が1週間でダメになる時代は終わり！？「蒸しベジ」新発売



「シェフの無添づくりおき」を運営する株式会社 AIVICK（所在地：京都府京都市、代表取締役：矢津田智子）は、京都の野菜宅配サービス「坂ノ途中」の野菜を使用した、冷蔵で3カ月保存できる蒸し野菜セット『蒸しベジ』を発売しました。

日本の家庭から出る食品ロスは年間約250万トン。その約半分が野菜や果物とされています。そんな食品ロスの削減と、忙しい家庭の食卓を支える新発想の蒸し野菜が登場しました。

■食品ロス削減 × 無添加 × 手軽さ～今求められる「新しい野菜ストック」

このたび発売した『蒸しベジ』は、冷蔵で3カ月保存可能な蒸し野菜。特許技術で甘みと栄養をキープし、すぐに食べられる新しい“野菜ストック”として注目されています。

これまでの野菜ストックと異なり、

- ・ カット野菜（2～3日で傷む）
- ・ 冷凍野菜（解凍すると食感が変わる）
- ・ 生野菜（調理が必要で忙しい人には負担）

特許技術「ソフトスチーム加工*」を活用し、甘みと栄養を最大限に引き出した新しい“野菜の保存方法”として注目されています。

現在、「シェフの無添つくりおき」契約者限定のオプション商品として、数量限定で販売中です。

（*株式会社エルテクノの特許技術）

■開発背景：「シェフの無添つくりおき」が『蒸しベジ』を生み出した理由

「シェフの無添つくりおき」は、無添加・手作りの惣菜を定期宅配するサービスです。

「忙しいご家庭でも、安心して食べられる食事を提供したい」という思いから、今回の新商品『蒸しベジ』が生まれました。



（シェフの無添つくりおき事業責任者：加藤）

野菜は健康に欠かせない食材ですが、こんな悩みを持つ方も多いのではないのでしょうか。

「子どもが野菜をなかなか食べてくれない」

「毎日使いきれずに、傷ませてしまうことがある」

「時間がなくて、つい野菜不足になりがち」

「もっと手軽に、もっとおいしく、もっと無駄なく野菜をとれる方法はないか？」

そんな思いから、『蒸しベジ』の開発をスタート。

「忙しい家庭でも、無理なく安心して野菜をとれる商品を作りたい」

冷蔵で3カ月保存できる野菜という新しい選択肢が、食品ロス削減や家庭の食卓の質向上につながればと考えています。

■「蒸しベジ」ならではの特長

1. 冷蔵で3カ月保存可能な新時代の野菜ストック

「蒸しベジ」は、冷蔵で3カ月保存が可能な蒸し野菜です。



- 解凍不要・そのまま食べられる
- 調理の手間なく、味噌汁やカレー、お弁当にも使える
- 食品ロス削減にもつながる

環境省の発表によると、日本では年間約500万トンの食品が廃棄されており、そのうち約50%は家庭から出ていると言われています。(*1)

『蒸しベジ』は、食品ロス削減にも貢献する、新しい野菜ストックの形です。

(*1 環境省：我が国の食品ロスの発生量の推計値（令和3年度）の公表について

https://www.env.go.jp/press/press_01689.html)

2. 京都の野菜宅配サービス「坂ノ途中」の季節の野菜を使用



(出典：坂ノ途中 HP)

『蒸しベジ』に使用されているのは、京都の野菜宅配サービス「坂ノ途中」の季節の野菜です。

- 化学合成農薬・化学肥料を使わないなど、環境負荷の小さい農法
- 『100年先もつづく、農業を。』を目指しサステナブルな農業の普及へ
- 通常のスーパーでは手に入らない、珍しい品種の野菜も

「野菜本来の味を楽しんでほしい」という坂ノ途中スタッフの想いに共感し、今回野菜を使用させていただくことになりました。

3. 特許技術「ソフトスチーム加工」で、甘みと栄養をキープ



『蒸しベジ』は、特許技術「ソフトスチーム加工」を採用し、野菜の細胞を壊さずにじっくり蒸し上げることで、甘みや栄養素を最大限に引き出しています。

- 野菜の細胞を壊さず、しっとり食感
- ビタミンなど熱に弱い栄養素を保持
- 甘みが増し、濃厚な味わいに

「無添加の食事だからこそ、野菜そのものの味を大切にしたい。」
そんな思いから、この加工技術が採用されました。

■商品概要

商品名： 蒸しベジ（にんじん・だいこん・さつまいもセット）

発売日： 2025年3月21日（金）

販売価格： 1,380円（税込）

販売方法： オンライン販売限定（シェフの無添づくりおきをご契約中のオプション商品）

賞味期限： 冷蔵3カ月（2025年6月中旬）

■「シェフの無添つくりおき」サービス概要

シェフの無添つくりおきは、共働き・子育て世代の方を中心に、忙しい方々をサポートしている冷蔵宅配食サービスです。化学調味料を一切使わず、丁寧に手作りしたお食事を週替わりでお届け。忙しいお父さん・お母さんが、少しでもゆとりを持てるようサポートします

公式 HP : https://fitfoodhome.life/tsukurioki_home/

【プラン紹介】

サポートプラン（大人2名+小人1名を想定）

料金：4,838円（税込）+ 送料990円

お届け内容：主菜2種・副菜3種

おまかせプラン（大人2名+小人2名を想定）

料金：12,990円（税込）+ 送料990円

お届け内容：主菜（大盛り）3種・副菜6種

お届けメニュー情報：

<https://www.notion.so/18-4b711105f42f4b12b9785ac878c549f8>

■株式会社 AIVICK 会社概要（問い合わせ先）

〈会社概要〉

会社名：株式会社 AIVICK

所在地：〒601-8471 京都市南区八条町416 米澤京都八条ビル6F

電話番号：075-634-9123（代表電話）

会社 HP : <https://aivick.co.jp/>

〈本リリースに関するお問い合わせ〉

会社名：株式会社 AIVICK

担当：森元（ファミリー事業本部 広報担当）

電話番号：080-4944-5753

メールアドレス：morimoto@aivick.co.jp

〈メディア関係者様へ〉

本商品に関する取材・試食のご依頼を受け付けております。