

ワタミの国内外食店舗でお得に楽しくお食事できます！

外食

「株主様ご優待券」は、国内にあるワタミの外食店舗全店でご利用いただけます。すべての営業日に何枚でもご利用いただけます。

下記店舗をはじめ、ワタミの国内外食店舗全店でご利用いただけます
(本誌のP20～P23に国内外食店舗一覧を掲載しています)



ご利用方法

- 株主様ご優待券は「1枚 500円分のお食事券」として、お一人様何枚でもご利用いただけます。お会計時に従業員にお渡しください。
- 金・土・祝日の前日も含めて、全営業日にご利用いただけます。
- ランチタイムでもご利用いただけます(ランチタイムの時間は店舗によって異なります)。
- 現金との交換および釣り銭をお出しすることはできませんのでご了承ください。

ご予約はこちらまで

電話でのご予約	ワタミグループ宴会受付センター 0120-18-9446
	携帯電話からはこちらへ 03-5737-9446 受付時間 AM9:00～PM7:00 ※土・日・祝日も受付可、受付時間以外は直接店舗にご連絡ください。
ホームページでのご予約	ワタミ〈外食事業〉公式サイト https://watamishopsearch.jp

外食店舗での株主様ご優待券ご利用に関するお問い合わせ
ワタミ〈外食事業〉ホットライン 0120-116-722
受付時間 AM9:00～PM9:00 ※土日・祝日も受付可

「ワタミの宅食」の商品をお得に購入できます！

宅食

「ワタミの宅食」の商品をご注文いただく際に株主様ご優待券をご利用いただけます。

お弁当・お惣菜

毎日お届け、日替わり夕食宅配。
あなたに合ったお弁当・お惣菜をお届けします

お手頃サイズ、4種類のお惣菜



食べごたえのある、しっかり主菜のお惣菜



一番人気、5種類のお惣菜



1食 500kcal 基準のお弁当



※写真は1人用の献立例です

お料理キット

九州・山口限定

レシピを見てご自分で簡単に夕食が作れる、食材セットです。カット済みの食材、オリジナル調味料、レシピをお届けします。

※風味の落ちる食材など、一部カットしていないものもございます。

- 毎週水曜日に、翌週分のご注文を5日間単位で承ります(地域によっては7日間単位のご注文も承ります)。
- 地域により販売している商品および容器が異なります。
- 一部、お届けできない地域がございます。
- 詳細は、下記「ワタミの宅食」受付センターまでお問い合わせください。

まごころ商店(単品商品)

お弁当・お惣菜の献立表、週刊「ふかしいも」に掲載の「まごころ商店」では、おいしさにこだわったさまざまな商品を販売しています。

※「まごころ商店」は、お弁当・お惣菜、お料理キットをご注文のお客さまにお届けしています。

ご利用方法

- 上に記載のお弁当・お惣菜、お料理キット、まごころ商店を購入する際に、1枚500円分の金券として株主様ご優待券をご利用いただけます。
- 通信販売(「宅食らいふ通販特集」「ワタミの宅食ダイレクト」)ではご利用いただけません。
- 1週間分のご注文につき、何枚でもご利用いただけます。1枚の株主様ご優待券を、2週以上のご注文に分割してご利用いただくことはできません。
- 株主様ご優待券は、お支払の際に、担当スタッフにお渡しください。
- ホームページよりご注文の場合は、株主様ご優待券に記載の番号を入力の上、ご利用ください。また、ご利用の株主様ご優待券を、担当スタッフにお渡しください。
- 現金との交換および釣り銭をお出しすることはできませんのでご了承ください。

「ワタミの宅食」に関するお問い合わせ

「ワタミの宅食」受付センター 0120-321-510
受付時間 AM9:00～PM7:00 ※日曜日のみAM9:00～PM6:00

宅食®はワタミ株式会社の登録商標です

美味しい有機野菜を届けたい
— ワタミファームの思い —

ワタミの逸品の
ふるさと



ワタミオーガニック

ワタミファームで育てたオーガニック野菜をより多くのお客さまに知っていただきたいの思いから、自社基準をクリアしたオーガニック原料・野菜を使用している外食店舗のメニューや、農産加工品などの商品に、「ワタミオーガニック」のロゴマークをつけています。

ワタミファームの目標の一つが「人々の健康に寄与すること」。

アメリカの国立がん研究所が発表したデザイナーフーズ(がん予防に効果が期待できる野菜をランキング)では、その上位として、にんにく・生姜・キャベツ・にんじん・セロリなどが紹介されています。

ワタミファームでは、作付を計画する際に土地の土壌や気候に合わせることはもちろん、デザイナーフーズの考えを参考に栽培する作物を選択してきました。その代表例が、「ワタミの逸品」でもお馴染みの「キャロット&オレンジ」の原料である山武農場のにんじんや、加工品として力を入れている生姜です。

ワタミファームの兵庫県丹波農場ではにんにくやたまねぎ、倉洲農場ではキャベツを栽培しています。美味しく健康な野菜を届けられるように取り組んでいきます。



千葉県・山武農場／白浜農場

収穫後の落花生を「ゆで落花生」に

秋のワタミファーム山武農場では落花生の収穫時期を迎えます。収穫された落花生は「ワタミの逸品」として提供している「ゆで落花生」になります。収穫したばかりの落花生をゆでて食べるのは、落花生の産地として知られる千葉県で浸透している食べ方です。ゆでることで、実がやわらかくなってしっとりとした食感になるだけでなく、素材そのものの甘みを感じられます。山武農場で有機栽培しているのは大粒の品種「おおまさり」。大粒で新鮮な「おおまさり」を収穫後、すぐにゆでて真空パックにしました。



落花生は薄皮にも栄養が含まれており、ゆでることで皮の栄養も余すところなく召し上がっていただけます。大地の恵みを是非ご堪能ください。



千葉県・山武農場

糖度が高い旬のにんじんをジュースに

ワタミファーム山武農場で冬の光景としてみられるのがにんじんの収穫です。にんじんは冬になると凍らないように糖分や栄養をたくわえて甘みが強くなります。その旬の時期に収穫してジュースにしたものが「キャロット&オレンジ」です。



山武農場がある千葉県山武市周辺は全国的にも有名なにんじんの生産地であり、適地適作の考えにもとづいてにんじんの生産を主力としています。有機栽培したにんじんをしぼり、濃縮オレンジを加えてできた「キャロット&オレンジ」はにんじんのもつ甘みとすっきりとした口当たりに仕上げました。



北海道・当麻グリーンライフ

毎日食べるお米は安全においしく

「毎日食べるお米だから、安全・安心に配慮した美味しいお米を届けたい」。ワタミのグループ農場である当麻グリーンライフの特別栽培米「ゆめびりか」は100%有機肥料を使用しました。農薬を使わずに栽培していることが特徴です。

お米の美味しさを図るときに用いられるタンパク値が5.4%※と基準値よりも大幅に低く、もっちりとした食感のお米が楽しめます。品種は北海道がほこる「ゆめびりか」。粘り、甘み、柔らかさなどのバランスに優れています。自信をもってお届けする北海道の特別栽培米「とっとき米」。是非ご賞味ください。

※2016年測定値 タンパク値は7.4%以下で優良、6.8%以下で優秀(北海道米ブランド形成委員会の基準)



千葉県・山武農場

希少な有機生姜をシロップに

生姜はとてもデリケートな作物。土の養分もたくさん吸収するため、同じ畑で生姜を栽培するには土づくりの為に2年以上かけることも。病気に弱く、有機栽培では栽培中にも気をつかいます。

有機生姜を砂糖と煮詰めて、シロップ状にしたものが「生姜シロップ」です。沖縄の黒糖を使用した「生姜黒糖」、レモンを効かせた「生姜レモン」の2種類をセットにしています。シロップをお湯に溶かすと、やさしい甘さの生姜ドリンクとなります。



北海道・瀬棚牧場

有機生乳・鶏卵のアイスクリーム

ワタミファーム瀬棚牧場は北海道せたな町の山の上にある、海に見える牧場です。60haの放牧地では、牛が自由に牧草を食べ、堆肥を作り、また牧草を育てる、循環型の牧場運営を行っています。

ハウスで平飼いされたニワトリたちは自由に走り回り、餌をもってスタッフがハウスにいくと集まってきます。アニマルウェルフェアを意識しながら、有機認証を受けた酪農場と養鶏場を運営して、牧場の麓で新鮮な原料を乳製品に加工し外食のメニューや、通販の商品として出荷しています。ワタミが描く6次化のモデル地域です。

牧場の有機生乳、有機鶏卵を使用し、食材原料のみで仕上げたアイスクリームは自然な優しい甘さのデザートです。すっきり美味しいフローズンヨーグルトとセットでお届けいたします。

