



ドン・キホーテ

株式会社パン・パシフィック・インターナショナルホールディングス

株式会社ドン・キホーテ

2023年10月27日

“万人受け”はらない！？「みんなの75点より、誰かの120点。」をコンセプトに、
 誰かの“好き”にとことん振り切った美味しさを追求する、
 これまでにない弁当・総菜の新ブランド「**偏愛めし**」が誕生！

〈11月1日（水）より全国のドン・キホーテ系列店舗で順次販売開始！〉

株式会社ドン・キホーテ（本社：東京都目黒区、代表取締役社長：吉田直樹）は、「みんなの75点より、誰かの120点。」をコンセプトに、誰かの“好き”にとことん振り切った美味しさを提供する弁当・総菜ブランド「偏愛めし」(<https://www.donki.com/henaimeshi/>)を、11月1日（水）より、全国のドン・キホーテ系列店舗 358 店舗※で、順次発売開始いたします。



■みんなの75点より、誰かの120点。ドンキの弁当・総菜ブランド「偏愛めし」が誕生！

日本における弁当や総菜を買って帰って食べる中食（なかしょく）の市場は、コロナ収束以降も伸び続け、今後も右肩上がり成長していくと予想されています。中食のニーズが高まる中、そもそも世間の皆様にドン・キホーテ（以下ドンキ）が弁当・総菜を扱っていることすら知られていない状態でした。そんな中でも、ご購入いただいたお客さまからは「安いけど普通」、「どこかで見た商品」といった声をいただいており、改善を必要としていました。そこで、大手スーパーを中心に弁当や総菜を製造・販売している、カネ美食品株式会社（本社：愛知県名古屋市代表取締役社長 寺山 雅也）と今年3月に業務提携を結び、従来のドンキの弁当・総菜のイメージを覆すような商品開発を行うための体制を整えてまいりました。

「お客さまに“ワクワク・ドキドキ”を感じていただけるよう、ドンキならではの弁当・総菜を提供したい」という想いのもと、コンセプトとして「みんなの75点より、誰かの120点。」を掲げました。お客さまの食へのこだわりが多様化している一方で、従来のドンキでは“万人受けばかりを考えた、みんなにとって75点の商品”で失敗を繰り返してきました。そのギャップに着目し、“好き”が見つかる場所として期待に応え続けてきたドンキにしかできない、“偏愛”にとことん振り切った弁当・総菜を作りたいという想いで、「偏愛めし」が誕生いたしました。「偏愛めし」の開発担当者には食への強い“偏愛”を持つ個性的なメンバーをそろえ、開発担当者自身が“好きな人は絶対に好き！”と確信を持てる、“誰かにとっての120点”をいただけるような偏愛メニューだけをご提供いたします。

11月1日（水）より初登場となる「偏愛めし」の商品は、お酒に合いすぎることを追求した「酒しか勝たん」や、愛すべき脇役にスポットライトを当てた「脇役を主役に」、白飯を覆い尽くすほどの具材愛に溢れた「白飯許さない」などのテーマのもと、おつまみや丼、おにぎりを中心に全10商品を発売いたします。味付けもトッピングもわさびで作った「【R指定？】葉わさびポテトサラダ」をはじめ、老舗の西京味噌をふんだんに使用した「西京味噌で米を食い

続けるための金目鯛西京焼きおにぎり」や、とにかくお肉の分厚さにこだわった「欲望のままに作った厚切りロースのピラミツ丼(どん)」など、まさに「みんなの 75 点より、誰かの 120 点。」に相応しいラインナップをご用意しております。好きを通り越して思わず愛してしまうほどの強烈なこだわりをご堪能ください。

また、開発担当者の主観に留まらず、皆さまのご意見に寄り添い、120 点の鮮度を維持するための「偏愛めし会」という取り組みも今後継続的に実施いたします。「偏愛めし会」では、商品を試食いただき、商品の尖りが失われていないかお客様と一緒に確認し、生の声として開発担当者にフィードバックをいただくほか、様々な“偏愛”を集めて、商品開発と改善に活用していきたいと考えています。

今後も、1 月以降に弁当、2 月以降にはパスタやサラダなど、様々な“偏愛”を追求した商品を発売予定です。“誰かの 120 点”を体現する商品をどんどん開発・提供してまいりますので、ドンキの「偏愛めし」にご期待ください。さらに、11 月 1 日(水)～30 日(木)の期間、PPIH グループの会員サービス「majica」アプリにて「偏愛めし」の割引クーポンを配布するキャンペーンを実施いたしますので、お得にお試しいただけるこの機会にぜひご利用ください。

※エリアや店舗によっては商品の取り扱いがない場合がございます。

「偏愛めし」特設サイト: <https://www.donki.com/henaimeshi/>

■ 偏愛にあふれる開発者たちのコメント



PPIH MD 開発本部 弁当・総菜部門 開発責任者 服部 司 (はっとり つかさ)

ドン・キホーテの弁当・総菜がお客様に認知されていない中、「どうやったらお客様に伝わるだろう。ドン・キホーテらしさって何だろう。」と考えに考えました。今更クオリティや価格だけで勝負しても競合に埋没してしまうと考え、“万人受けではないもの”として「偏愛めし」をつくり出しました。

今回の偏愛めしは、開発者の嗜好やシチュエーションに刺さる商品ラインナップになっています。お客様にも「あ～それ分かる!」「そうそう、そうだよね!」などと感じながら、気軽に試していただきたいです。また今後は開発者だけでなく、様々な方の趣味、嗜好を形にしていきたいと考えています。



「酒しか勝たん」テーマ「吸ってよし食ってよし だし漬け枝豆」開発者

PPIH MD 開発本部 マーチャンダイザー 松田 健一 (まつだ けんいち)

居酒屋でもおつまみの定番である“塩ゆで枝豆”が万人受けしているのは当たり前。今回の開発商品は“ダシ”に漬け込むことにより皮にまで美味しい味を染み込ませました。

ビールが大好きなわたしが、ビールを愛してやまない方へ捧げる“ダシ”しみしみの吸ってよし・食ってよしの逸品です。

是非、ビールへの偏愛・出汁への偏愛を楽しんでください!

■「偏愛めし」商品概要(一例)

無類の酒好き担当者が、すべての酒好きに捧ぐ逸品！「酒しか勝たん」がテーマの商品

「吸ってよし食ってよし だし漬け枝豆」 298 円(税込 322 円)

■商品特徴：

- ① 枝豆を塩ゆででなくだし漬けに
- ② だしにはかつおを使い、更にいわしときびなごのだし粉末を入れた
- ③ 皮にしみたダシをしゃぶって飲める



■偏愛ポイント：

枝豆×ダシでビールが止まらない！

晩酌好きの私が色々試した中で、一番ビールが飲める枝豆です。2 時間だし漬けにすることによって、豆自体にはもちろん旨味がしみ込みますし、皮にまで味がしみ込んでいるので、皮をしゃぶるだけでもビールがすすむ枝豆ができました。ビール党の理想のおつまみです！

もう脇役なんて言わせない！脇役にスポットライトを当てた、「脇役を主役に」がテーマの商品

「焼肉のタレをドバドバ染み込ませた焼肉タレおにぎり（肉入り）」 148 円(税込 160 円)

■商品特徴：

- ① 本醸造濃口醤油をベースに、にんにくとごま油で仕上げたやや甘口の焼肉のタレを使用
- ② 焼肉の脂の旨味とタレをご飯にドバドバ投入
- ③ 米にタレを混ぜ込み、中にも包み、表面にも塗り込んでいる



■偏愛ポイント：

米にバウンドさせた焼肉のタレ！

焼肉の時のタレまみれになったご飯を食べ続けたいというあの本能に従って作りました。本醸造濃口醤油をベースに、様々な調味料を配合して仕上げたやや甘口のタレに肉を合わせることで、タレと肉汁の旨味がしっかり染み込んだご飯を存分に楽しめます。肉も米も全てが脇役に追いやられるほどのタレの主役感。にんにくや生姜、ごま油の香りが口の中で広がります。

具が足りなくて白飯ばっかになる現象が一番嫌い！具材たっぷり「白飯許さない」がテーマの商品

「あんだく溺れ天津飯」 398 円(税込 430 円)

■商品特徴：

- ① あんの量を容器極限まで増やし最後の一口まであんに浸った天津飯が食べられる
- ② しょうゆベースのダシとオイスターソース香る旨味とコクのある



■偏愛ポイント：

あんが足りないなんて許せない！

天津飯って先にあんが無くなり、最後は白飯だけで悲しい気持ちになりますよね？「あんさえあれば…天津飯が溺れるほどあんさえあれば…」と思い、容器に入る限界ギリギリまであんをかけました。天草牛深漁港の小魚から採れた雑節を使用し、しょうゆベースの優しいあんで最後の最後まで美味しく食べられます。

NEWS RELEASE

■11月に発売される商品一覧(一例)

11月に発売する商品の一部をご紹介します。「偏愛めし」の商品は、このほかにも順次発売予定ですので、ぜひご期待ください。

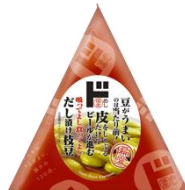
テーマ：“酒しか勝たん”



噛むほど旨い
炙り鶏ハラミ
298 円(税込 322 円)



酒放題 ゆず味噌
なんこつ
248 円(税込 268 円)



吸ってよし 食ってよし
だし漬け枝豆
298 円(税込 322 円)



【R指定?】葉わさび
ポテトサラダ
248 円(税込 268 円)

テーマ：“脇役を主役に”



焼肉のタレをドバドバ
染み込ませた焼肉タレ
おにぎり(肉入り)
148 円(税込 160 円)



西京味噌で米を食い
続けるための金目鯛
西京焼きおにぎり
198 円(税込 214 円)



ダシを活かすための
親子丼
458 円(税込 495 円)

テーマ：“白飯許さない”



はみだしすぎィな
鶏つくねおにぎり
298 円(税込 322 円)



欲望のままに作った
厚切りロースの
ピラミッド丼
598 円(税込 646 円)



あんだく溺れ天津飯
398 円(税込 430 円)

<リリース素材 URL>

共通 Pass : dq

リリース内使用画像ダウンロード URL : <https://onl.sc/LhmEPqH>

■一般の方のお問合せ先 株式会社ドン・キホーテ

HP<<https://www.donki.com>>の「ご意見・お問い合わせ」フォームをご利用ください。