

報道関係者各位



2020年7月8日

合同会社 西友

大人の野菜嫌い克服を目指すプロジェクト『WE LOVE VEGETABLES』 コンセプトムービー「世界一嫌われるレストラン」 公開からわずか 7 日で 450 万回再生を突破!

「トマトは天敵」「ナス嫌い歴 50 年」など筋金入りの野菜嫌いの大人たちが登場。 野菜嫌い克服研究家ジョーさん。による、野菜嫌い克服メニューに挑戦! ~ムービーに対して「レシピを作ってみたい」「ナスピザが美味しかった」など反響の声~

合同会社西友(本社:東京都北区、社長兼最高経営責任者:リオネル・デスクリー、以下「西友」)は、2020 年 7 月 1 日 (水)より、大人の野菜嫌い克服を目指す『WE LOVE VEGETABLES』プロジェクトを開始しました。

新型コロナウィルスの影響で、家で過ごす時間が増え、健康志向による野菜を使った自炊への関心が高まっています。西友の調べでは、大人の4割が苦手な野菜があることが分かりました。また、過去に野菜嫌いの克服を断念した経験のある方が約6割、自身のこどもへの悪影響などを悩んでいる方が約8割に上ることが判明しました。そこで大人が野菜嫌いを克服することで、野菜が家庭の食卓に並ぶ機会を増やし、多くの方に健康的な食生活を送ってほしいという思いを込めて、『WE LOVE VEGETABLES』プロジェクトを2020年7月1日(水)より開始しています。

このレシピ開発と試食の様子をコンセプトムービーとしてまとめた「世界一嫌われるレストラン」などをはじめとしたプロジェクトムービーが、公開からわずか7日で、454万回(内訳: Youtube230万回, Twitter: 224万回)の再生回数を突破し、「レシピを作ってみたい」「ナスピザが美味しかった」など、反響の声が集まっています。











■コンセプトムービー「世界一嫌われるレストラン」: https://youtu.be/D-aLz6iexAY

■特設サイト『WE LOVE VEGETABLES』: https://www.seiyu.co.jp/campaign/wlv/

■『WE LOVE VEGETABLES』プロジェクト~コンセプトムービー概要

■ストーリー:

「世界一嫌われるレストラン」は、トマト、ナス、ピーマンが苦手な野菜嫌いの大人たちだけが招待される 1 日限りのレストラン。 西友と野菜嫌い克服研究家のジョーさん。 による苦手野菜克服メニューを食べて、「あり(食べられる)」か「なし(食べられない)」かを忖度なしで判定してもらい、支持率 50%以上を目指します。

「ピーマンは緑でツヤツヤしている時点で食欲が失せる」と嘆く女性。「ナスを嫌いになったのは 50 年前」という筋金入りの野菜嫌いの男性。幼い息子を前にして「父の威厳もないので・・・」と、ニガテ野菜の克服への意気込みを語る父親など様々な野菜嫌いの大人が登場します。次々と運ばれてくるトマト、ナス、ピーマンを使った野菜嫌い克服料理を目の前にして、戦々恐々。その様子を緊張の面持ちで見つめる西友の社員と料理研究家のジョーさん。意外な結末をお楽しみください。

























■『WE LOVE VEGETABLES』概要

大人の野菜嫌い克服を目指す『WE LOVE VEGETABLES』では、プロジェクトを始めるにあたり、野菜嫌いについて調査して います。大人の苦手な野菜として挙がることが多い一方、様々な料理に使われるトマト、ナス、ピーマンに関して、トマトは「食べた ときの青臭さ」「ジュクジュクした食感」、ナスは「ドロドロした食感」、「スポンジみたいな食感」、ピーマンは「舌に残る苦味」、「特 有の渋味」が苦手な人が多いことが判明したため、美味しく食べられる独自の克服メニューを Twitter フォロワー24 万人越えの 野菜嫌い克服研究家ジョー。さんとともに 6 品開発しました。それぞれの野菜を苦手とする大人に試食してもらい、50%以上の 方に「あり(食べられる)」の判定を受ける野菜料理はどれかを検証しました。その結果、5 品の野菜料理が 50%以上の支持を 受け、克服レシピとして認定されました。

本プロジェクトで開発したレシピは、全国の西友の店舗でレシピカードとして配布します。レシピ動画は特設サイトでもご覧いただけま す。













レシピカードは全国の西友店舗で展開中

















ご参考資料~野菜の苦手部分をひと目で攻略!野菜嫌い克服チャート~

■野菜嫌い克服研究家ジョーさん。作成の、野菜嫌い克服チャート

トマト、ナス、ピーマンの苦手な部分を克服するチャートを、本プロジェクトに参加する野菜嫌い克服研究家のジョーさん。が作成し ました。それぞれの野菜の苦手部分がどうしたら気にならなくなるかがひと目でわかるチャートとなっているので、野菜嫌い克服にお役 立てください。本レシピ以外にもご活用いただけます。

■「じっくり炒めたトマトの卵炒め」でトマトの青臭さが気にならなくなる調理ポイントは?

「じっくり炒めたトマトの卵炒め」では、トマト嫌いの人が最も苦手とする「トマトの青臭さ」を消すために、種やゼリー部分を取り除い たり、長時間火を通したりしています。





大人の野菜嫌い克服チャート



■「甘辛肉巻きナス」でナスのドロドロした食感が気にならなくなる調理ポイントは?

「甘辛肉巻きナス」では、ナス嫌いの人が最も苦手とする「ドロドロした食感」を消すために、食感が異なる豚バラ薄切り肉で巻いて います。





大人の野菜嫌い克服チャート



■「フライドピーマン」でピーマンの苦味が気にならなくなる調理ポイントは?

「フライドピーマン」では、ピーマン嫌いの人が最も苦手とする「苦味」を消すために、**水に晒す、縦に切る、たねや白い筋を取る、高温長時間で加熱する、**といった工夫をしています。





大人の野菜嫌い克服チャート

afa	ニガテ要素			
ピーマン	苦味	液味	fig 青泉さ	苦いニオイ
水にさらす	0	0	0	
総に切る	0		0	0
種、白い筋を切る	0		0	0
高温、短時間で加熱する	0	0	0	
乳製品と合わせる	0	0	0	0