

every

株式会社エブリー  
(レシプサービス「DELISH KITCHEN」)

株式会社エブリー  
取締役 執行役員 DELISH KITCHEN カンパニー長  
菅原 千遥

# 会社概要

会社名

株式会社エブリー

代表者

吉田 大成

設立

2015年9月

住所

東京都港区六本木3-2-1  
住友不動産六本木グランドタワー38階

事業内容

動画メディア事業 / 広告事業



人々の生活に寄り添う様々な領域で、“日本最大級の動画メディア”を提供



「だれでもおいしく簡単に作れるレシピ」

を毎日配信する  
レシピ動画メディア



「子育てを通じて人が社会がともに手を取り合う世界を実現する」

ファミリー向け  
動画メディア



「知的好奇心を刺激し、あなたの人生にきっかけを届ける」

カルチャー・ライフスタイル  
動画メディア



利用者数 **3,800** 万人以上  
※2024年5月時点

月間総リーチ数 **250** 万人以上  
※2023年3月時点

月間総リーチ数 **1,000** 万人以上  
※2024年7月時点

### Purpose

明るい変化の  
積み重なる暮らしを、誰にでも。

### Mission

前向きなきっかけを、  
ひとりひとりの日常にとどける。

DELISH  
KITCHEN

- 日本最大級のレシピ動画メディア（全レシピ管理栄養士監修）
- SNS/WEB/APP/デジタルサイネージ等を通じてレシピを配信

## サービス展開

## 関連サービス



ヘルスケアアプリ  
(食事・体重管理)

ヘルシカ

冷凍宅配弁当

ミールズ  
Meals

Mission

おいしい楽しい「食事」と「健康」をすべての人へ

Recipe  
Concept

だれでもおいしく簡単に作れるレシピ

# 「食トレンド」発信強化による、情報発信にも注力

(2024年は、食トレンドを中心に合計70回以上テレビ番組に登場)



■フライパン蒸し鍋  
TBS「Nスタ」2024/11/11



■食トレンド全体  
TOKYO MX「バラいろダンディ」2024/07/05



■ギリックヨーグルト  
日本テレビ「ZIP!」2024/07/01



■無限漬け  
フジテレビ「ノンストップ」2024/06/19



■おうち鍋トレンド  
CBCテレビ「ゴゴスマ」2024/11/20



■省エネレシビ  
日本テレビ「ZIP!」2024/07/05



## 日本最大級のレシピ動画メディアとしての責任

---

- 「食 = 健康」：食に関する情報発信 → 健康に関する情報発信
- 健康への関心があっても実践までなかなか出来ない状況
- 「自然」な情報が「健康」につながるものであるのが理想

行動目標

公開されている全レシピのうち5%を  
「減塩レシピ / 減塩提案レシピ」にする

※2029年6月時点目標

※全レシピ本数は5万本超（2024/06時点）

## ① 塩分を含む栄養成分表示

🔥 カロリー	417kcal	🍞 炭水化物	5.3g
💧 脂質	31.1g	🥚 たんぱく質	23.6g
♂️ 糖質	4.1g	🧂 塩分	2.9g

## ② 減塩に対するアドバイスの表示

**よくある質問**

**Q 減塩調味料に置き換えた場合どのくらい減塩できますか？**

**A 50%塩分カットの減塩しょうゆに置き換えた場合、1人分あたり1.1gの減塩となります。**



**食材3つ!**  
豚たまご鍋

★★★★☆ 4.3 (33件)

調理時間 約15分

費用目安 300円前後

[お気に入り](#) [お気に入り](#)

あつという間に作れるスピード鍋しびをご紹介♪豚肉を切ったらあとは煮るだけで完成です！  
【減塩対策用レシピ】※減塩対策についてはQ&Aをご参照ください。

**監修者のみ**  
料理は楽しく「ごはんはおいしく！」  
栄養士 日本食文化検定3級 日本調理システムインストラクター

🔥 カロリー	417kcal	🍞 炭水化物	5.3g
💧 脂質	31.1g	🥚 たんぱく質	23.6g
♂️ 糖質	4.1g	🧂 塩分	2.9g

このレシピは、  
半量用は少なめにレシピを参考してください。

**手順**



**1**  
豚肉は2cm幅に切る。



**2**  
鍋にふを入れて中火で熱し、煮立ったら豚肉を加える。再び煮立ったらアークを取り除き、もやしを加えてふたをし、もやしが生なりとするまで弱火で2〜3分煮る。卵を加えてふたをし、2分ほど煮る。

**ポイント**  
卵が粘りみのかたまになったら完成です。

**材料【2人分】**

豚バラ薄切り肉	100g
卵	4個
もやし	1袋(200g)

**☆スープ**

水	500cc
酒	大さじ1
しょうゆ	大さじ1と1/2
鶏ガラスープの素	小さじ1/2
おろしんにんにく	小さじ1/2
ごま油	小さじ1

◎ 料理写真には減塩加工

**よくある質問**

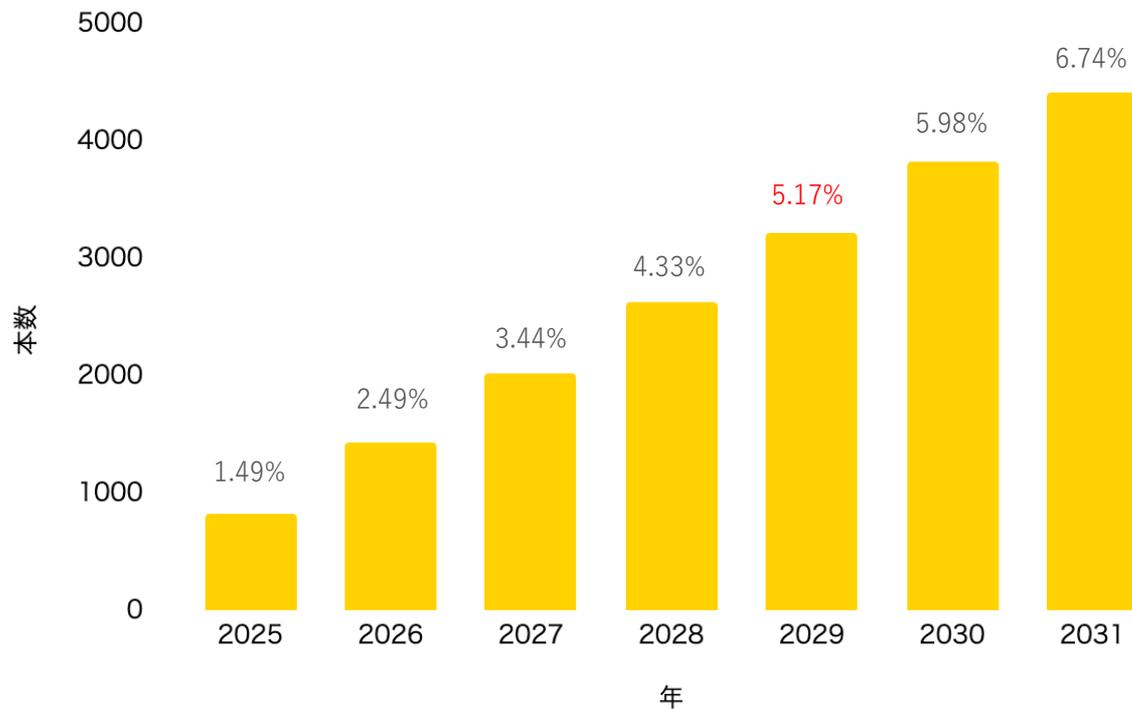
**Q 減塩調味料に置き換えた場合どのくらい減塩できますか？**

**A 50%塩分カットの減塩しょうゆに置き換えた場合、1人分あたり1.1gの減塩となります。**

every Copyright © 2015 every, Inc. All rights reserved.

10

## 減塩レシピ/減塩提案レシピの公開本数 600本/年



- 正しい新しい知見の収集
  - それらを元にしたコンテンツの制作、サービスの提供を実施
- 自治体や事業者との連携、リレーションの構築
  - 生活者の方々に実際に浸透させていくフェーズにおいて必須