

every

株式会社エブリー  
食環境イニシアチブオープンフォーラム 2025  
取り組み事例紹介

株式会社エブリー  
取締役 執行役員 デリッシュキッチンカンパニー長  
菅原 千遥



Mission

おいしい楽しい  
「食事」と「健康」を  
すべての人へ



# 持続的な成長により、レシピサービス全体で No.1



(※1)Sensor Tower調べ。App Store および Google Play「フード&ドリンク」カテゴリーにおける累計ダウンロード数100万以上のレシピアプリの平均評価値[リリース日～2025/4/30]

(※2)Ahrefs調べ(2025年7月)。レシピ掲載を主目的とする国内主要ウェブサイト内での月間推定オーガニックトラフィック数比較。

(※3)「SNS」=Instagram、Facebook、YouTube、X、TikTok。自社調べ(2024/6/1～2025/8/31)

SNSトレンドを知り尽くした専門チームが  
200万回再生超えのヒットコンテンツを複数創出

多くのプラットフォームでレシピサービス国内 No.1※のファン数を獲得



タイアップも  
ヒットコンテンツ  
複数

6媒体合計フォロワー数  
**1,200万**以上



488万人



156万人



346万人



78万人



49万人



121万人

※2025/8/28時点。レシピサービス主要3社と比較

栄養バランスのよい食生活を実践する新しい手法  
「ツジツマシアワセ<sup>®</sup>」を提案するプロジェクトに  
トップパートナーとして参画  
味の素(株)をはじめとした 21社が参画



まあいっか。があるから、  
人生は楽しいんだ。

- 1食で栄養バランスを完璧にするのではなく、前後の食事でバランス(ツジツマ)があればOKという考え方
- “JANPS”のスコアを基に、より生活に取り入れやすい新しい手法・考え方の提案

# 「ツジツマシアワセ<sup>®</sup>」マークをメニューに掲載

## 栄養素についてよく知らなくても、わかりやすく生活に取り入れられる仕組みに

**特定栄養素訴求型**  
野菜、たんぱく質、塩分、飽和脂肪酸の  
栄養素目標値を25%上回る/下回るもの



## 10/22 食品ロスに関するプレスリリース公開 食材使い切り、食材の保存方法などを紹介しています

10月30日は「食品ロス削減の日」！『デリッシュキッチン』が無駄なく食材を使い切るレシピ特集を公開！

捨てない・余らせない・腐らせない！3つのテーマで無駄なく調理。

エブリー 2025年10月22日 10時25分



株式会社エブリー（本社：東京都港区、代表取締役：吉田 大成）が運営する日本最大級のレシピ動画メディア『デリッシュキッチン』は、10月30日の「食品ロス削減の日」に合わせ、食品ロス削減レシピ特集を公開しました。「捨てない」「余らせない」「腐らせない」の3つの観点から、家庭で発生しがちな食品ロスを楽しみながら削減できる、誰でも簡単に実践可能なレシピ特集を紹介します。



### 【腐らせない！】食材長持ち保存レシピ

せっかく買った食材も、保存方法を間違えると傷みやずくってしまうことも。食材ごとの正しい保存方法を知ること、鮮度をキープし、最後までおいしく使い切ることができます。日々の食材管理に、明日からすぐに実践できる長持ちのコツを紹介します。



### 長持ち！ カット野菜の冷凍方法

カット野菜の冷凍方法をご紹介します！カットされてスーパーで売られている便利なカット野菜。より日持ちさせるためには冷凍保存がおすすめです！そのまま解凍せずに加熱調理にお使いいただけますので、試してみてください。



### 料理の基本！ キャベツの保存方法

キャベツの保存方法をご紹介します！丸ごと保存する場合、芯がついたままでキャベツが成長を続けてしまい、葉の栄養が奪われてしまうのでくり抜きましょう。またカットしたキャベツを保存する場合、芯に切れ目を入れることでキャベツの成長をとめることができるのでぜひお試しください！

食材の保存テク特集はこちら ▶ <https://delishkitchen.tv/curations/15857>