

和食普及PJキックオフシンポジウム

SNSで料理の魅力を伝える

2025/10/31

agenda

- 1 会社概要・自己紹介
- 2 デリッシュキッチンについて
- 3 デリッシュキッチンのバズ事例
- 4 デリッシュキッチンの基本のレシピの考え方
- 5 和食普及についての告知

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



every



株式会社エブリー

取締役 執行役員 共同創業者
デリッシュキッチンカンパニー長

菅原 千遥 Chiharu Sugawara

2012年 慶應義塾大学 卒業

2012年 グリー株式会社 入社

- 事業責任者として、新規事業の立ち上げを主導
- 事業戦略室にて、投資先のモニタリングやM&A先とのPMIを実施

2015年 株式会社エブリー 共同創業

- レシピ動画メディア『デリッシュキッチン』を立ち上げ

2020年 同社 取締役執行役員に就任

デリッシュキッチンについて

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)FSNSJ=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



6媒体合計フォロワー数
1,200万以上



488万人



346万人



49万人



156万人



78万人

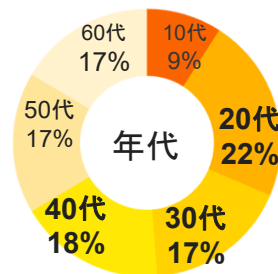


121万人

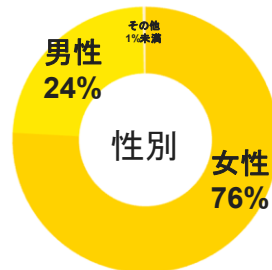
※2025/8/28時点。レシピサービス主要3社と比較

家庭と仕事の両立に励む、20-40代のファミリー層がメインユーザーです

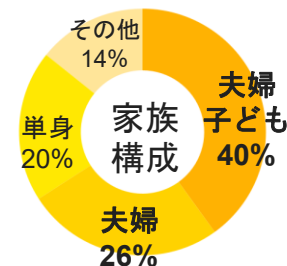
20代-40代が中心



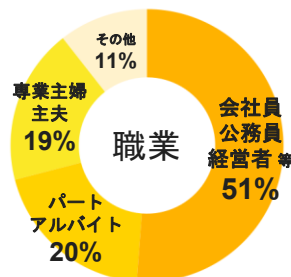
女性が8割弱



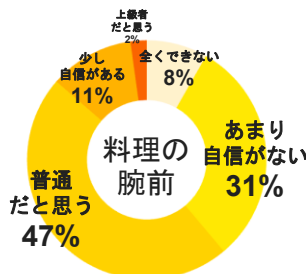
夫婦・ファミリーが中心



家庭と仕事の両立 5割以上

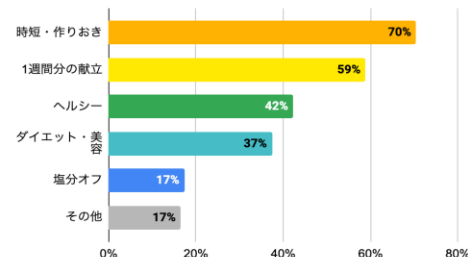


初級~中級者が9割弱



時短・作りおきや献立への関心が特に高い

<関心のあるテーマ>



「全レシピ管理栄養士監修」による検索での上位表示

デリッシュ
キッチン

デリッシュキッチンは全レシピ管理栄養士監修かつ栄養素表示を開示
専門性や質の高さを検索エンジンが高く評価し、
メニュー名・食材名での検索で上位表示されやすくなっております

全メニュー
管理栄養士監修

全レシピ無償で
栄養素表示を掲載



検索
エンジンが
評価



複数の検索ワードで上位表示を獲得!

生姜焼き

煮込みハンバーグ

卵

生姜焼き

煮込みハンバーグ レシピ

卵 レシピ

すべて 画像 ショッピング ショート動画 動画

すべて ショート動画 画像 動画 ショッピング

すべて 画像 ショート動画 動画 ショッピング

デリッシュキッチン
https://delishkitchen.tv

王道の味付け! 絶品生姜焼きのレシピ



手順・1. 豚肉は筋切りをし、片栗粉を両面にまぶす。アプリで手順動画を見る・2. フライパンにサラダ油を入れて中火で熱し、豚肉を入れて両面に焼き色がつくまで...

4.6 ★★★★★ (1,356) · 15 分

ハウス食品
https://housefoods.jp

豚のしょうが焼き | レシピ

作り方. 小さめのボウルに (a) を入れ混ぜる。豚肉は食べやすい大きさに切り、薄力粉を薄くまぶしておく。玉ねぎは7〜8mm ...

レシピ

煮込むから失敗しない! 煮込みハンバーグ



【煮込みハンバーグ】我が家一番人気おかず♡...

N レシピサイト Nadia

レビューなし

4.6 ★★★★★ (1458)

40 分

みんな大好き☆簡単! 煮込みハンバーグ



【シェフ直伝】生焼けの失敗なし! 肉汁ジュワ...

レシピ

【卵の簡単レシピ】マンネリ知らず! 定番&人...



デリッシュキッチン

レビューなし

卵の簡単レシピ! 人気のつくり方・メニュー | ...



キッチンマン

レビューなし

簡単な基本レシピからマンネリ打破の新たな卵...



クックパッド

レビューなし

レパートリー増やそう! たまご



クラシル

レビューなし

社内に専用キッチンスタジオを設け、すべて社内で撮影！
一番大きなキッチンスタジオには、
カメラ、照明、扇風機などを備え付けた自作の台が約**20**台並んでいます



全レシピ栄養素表示を掲載

合計**5.5**万本以上のレシピに対して無償で栄養成分表示を実施しています

※カロリー・炭水化物・脂質・たんぱく質・糖質・塩分量

健康へのきっかけをお届け

レシピの 栄養成分を 無料で公開！

DELISH KITCHEN



🔥 カロリー	367kcal	🍷 炭水化物	37.9g
🍖 脂質	15.1g	🥩 たんぱく質	15.9g
🍬 糖質	35g	⚡ 塩分	1.8g

みんなが大好きな和食の定番！ 定番の肉じゃがの新しい作り方を紹介！ じゃがいもやにんじん、玉ねぎなどの具材は味がみずみずしい！ じっくり煮込んで、お肉の旨味や野菜の旨味がしみじみと染み込んでいきます！ 煮汁は簡単な割合で覚えやすく、簡単再現。

ヘルスケアアプリの提供

食事記録をすることで**食生活**や**運動習慣**についてのアドバイスを実施しています



減塩目標に対するコミット

減塩対応レシピを年間**600**本以上を公開し、**2029**年までに全レシピの**5%**を減塩対応レシピにすることを目標に減塩レシピ対応を実施しています

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。

デリッシュキッチンのバズ事例

事例①：肉詰めピーマン



事例①：肉詰めピーマン（440万再生）

ポイント①

ユーザーのあるあるお悩み解決

- ピーマンの肉詰め作りで最もよくある失敗は「調理中に肉がピーマンから剥がれてしまう」こと
- その答えを知りたい！という欲求を冒頭で持ってくることで長く視聴してもらう

ポイント②

食材・味付けの「お手軽さ」

- 肉詰めピーマン動画の中でも、高い再生数を出している時に使われているのが「焼肉のタレ」。時短や簡単なニーズに対応
- また「ピーマン」「ひき肉」という比較的手頃な価格で材料を揃えられるという点もポイント





事例②：唐揚げ（220万回）

ポイント① 唐揚げは揚げない！

- 純粋に「揚げ物は面倒臭い！」ので、揚げない動画が上げる動画と比較して2倍以上の再生回数

ポイント② 洗い物の少なさをアピール

- 最初のカットは加熱シーンを避け、フライパンの上で下味を揉み込むシーンにすることで、洗い物の少なさを動画から伝える

「油を使わない」「洗い物をしない」こと
による価格と手間の手軽さ





事例③：こんにやく串

ポイント①

価格が安定した食材でヘルシー

- 見た目が「鶏皮」のようだと話題に
- カロリーの高いものが低カロリーで安価で再現できるところが魅力

ポイント②

動画のわかりやすさ

- 冒頭は1本ではなく、まとめて寄りで見せることによるインパクトとシズル感で視聴したいと思わせる
- リズミカルで見飽きない工夫を行い、難しい「串を刺すシーン」は丁寧に见せることでやってみたくなる「工作感」を演出
- 味付け前、味付け後で色の違いが分かりやすく、味が染みている様子が見えてシズっており、高評価にもつながっている



味付け前

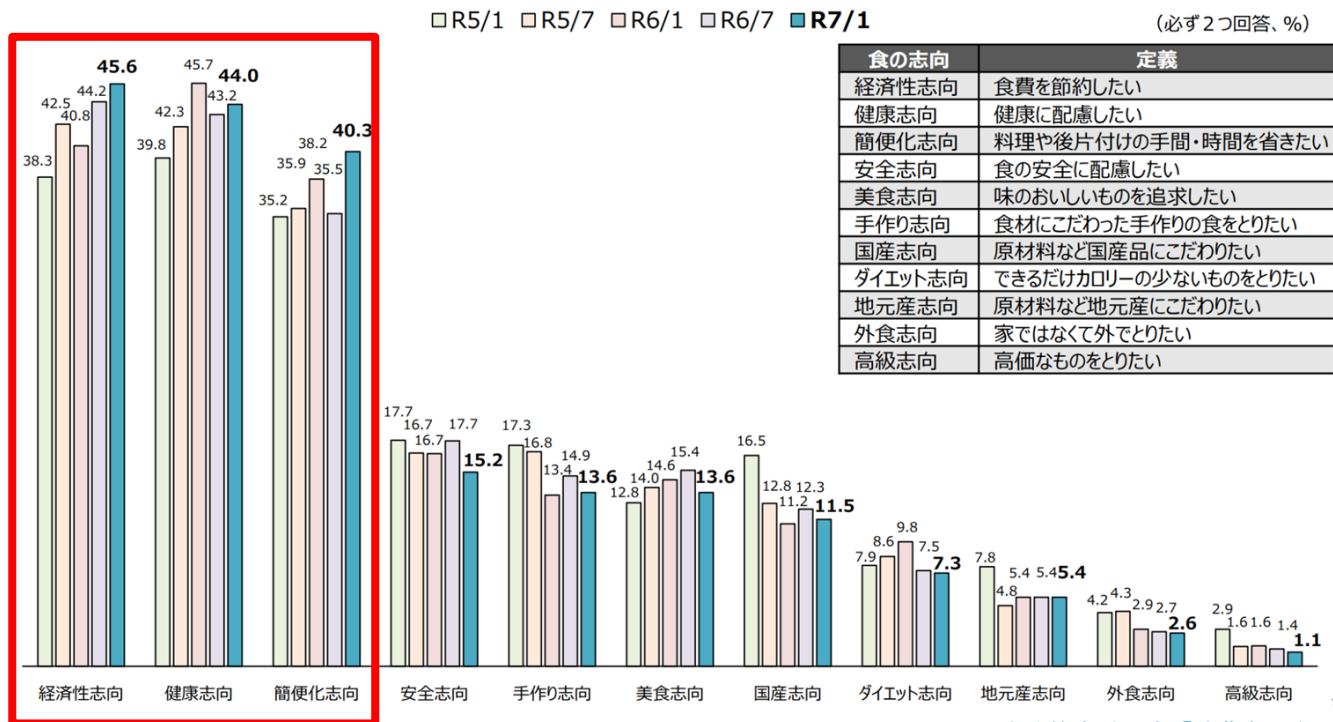


味付け後



デリッシュキッチンの基本のレシピの考え方

食に関する志向で重視されている**TOP3**は経済性志向・健康志向・簡便化志向
中でも経済性志向がここ数年で上昇し、初のトップに





全レシピ管理栄養士監修によるレシピの制作（すべてが**PGC**コンテンツ）



現代のキッチン環境に合わせた調理器具の使用



基本的には一般家庭にある調味料の使用（地域別の本格的なレシピ等を除く）



初心者でも安心・安全に作れるレシピ



データをもとにしたお客さまのニーズにあったレシピの制作

お客さまの環境とニーズに寄り添った形で
誰でも簡単においしくできるレシピを届ける

和食普及についての告知

11月の和ごはん月間に合わせて、デリッシュキッチンのウェブページとアプリで特集を掲載 マスメディアからの問い合わせを狙って10/30にプレスリリースを配信予定



11月は「和ごはん月間」！家族が喜ぶ和ごはんレシピ

作成日: 2025/10/22 更新日: 2025/10/22

農林水産省などが推進する「Let's和ごはんプロジェクト」は、味覚の形成期にある子どもたちとその親世代が、身近・手軽に和食を食べる機会を増やすことを目的としています。企業などによる新たな商品・サービス開発や子ども向けメニューの展開を促進することで、ユネスコ無形文化遺産である和食文化を保護し、次世

【お餅】を使ったアレンジレシピ



もちジュワ！ やみつき餅から揚げ

いつもの唐揚げが大変身！切り餅を衣に使ったカリッと&もちりのハイブリット食感がおいしい唐揚げです。さらに食べ応えも生まれて満足感のある仕上がりに！下味に焼肉のたれを使うことが鶏肉が旨味たっぷりのジューシーに仕上がる秘訣♪仕上げに粉チーズ、黒こしょうをた...

① 調理時間 約20分
② カロリー 459 kcal
③ 費用目安 600円前後

切り餅 鶏もも肉[唐揚げ用] 溶き卵 薄力粉 粟粉 サラダ油 焼肉のたれ 粉チーズ 黒こしょう

※1人分あたり(3等分した場合)

※費用目安はレシピ全体の金額となります。

[レシピ詳細を見る](#)



切り餅を使って！ 五目おこわ風

もち米を使わずに作る、おこわ風の炊き込みご飯のレシピです。切り餅が余っていたらぜひお試しください♪

① 調理時間 約60分
② カロリー 417 kcal
③ 費用目安 500円前後

米(吸水済み) 切り餅 鶏もも肉 油揚げ にんじん しいたけ こんにゃく(アク抜き済み) 水 みりん 塩 しょうゆ 和風顆粒だし

※1人分あたり

※費用目安はレシピ全体の金額となります。

[レシピ詳細を見る](#)

【高野豆腐】のアレンジレシピ



まろやかな酸味が食欲そそる！ 高野豆腐のトマトドライカレー

缶詰や乾物を使用して作るので非常時でも作り

① 調理時間 約30分
② カロリー 518 kcal
③ 費用目安 800円前後

ごはん 高野豆腐 玉ねぎ にんにく コーン缶 塩