



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
デリッシュキッキンカンパニー長

菅原 千遙 Chiharu Sugawara

2012年 慶應義塾大学 卒業

2012年 グリー株式会社 入社

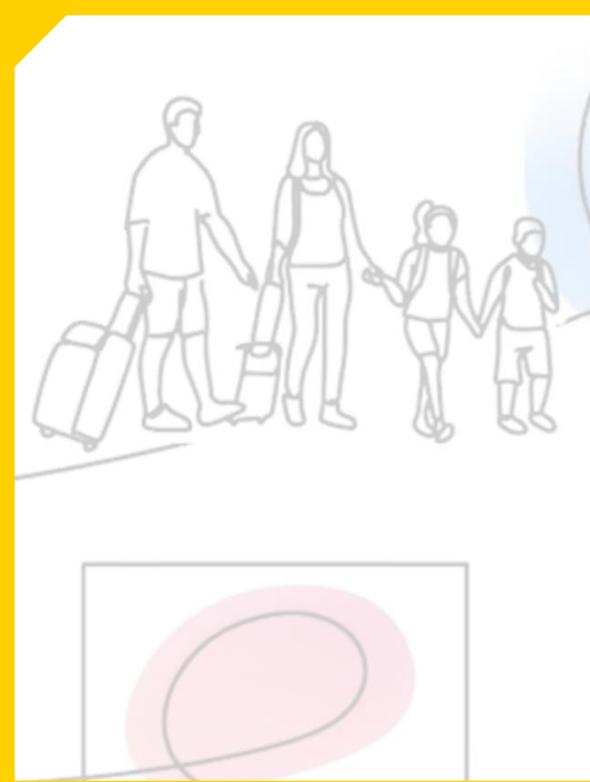
- 事業責任者として、新規事業の立ち上げを主導
- 事業戦略室にて、投資先のモニタリングやM&A先とのPMIを実施

2015年 株式会社エブリー 共同創業

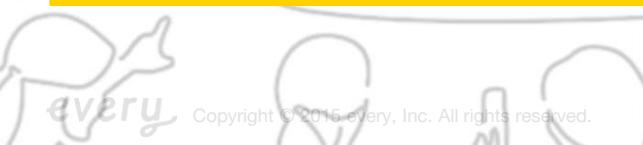
- レシピ動画メディア『デリッシュキッキン』を立ち上げ

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

SNSファン数

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



156万人



346万人



78万人



49万人

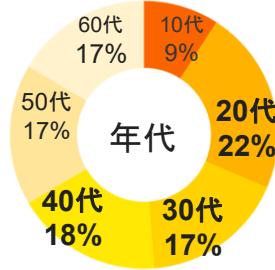


121万人

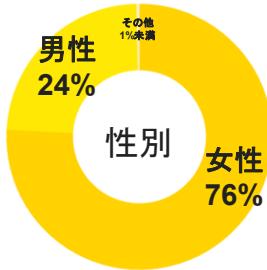
利用者の属性 ※アプリ利用者

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

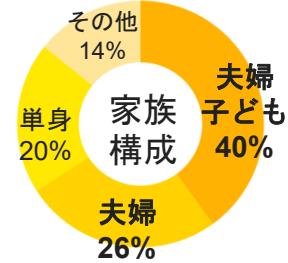
20代-40代が中心



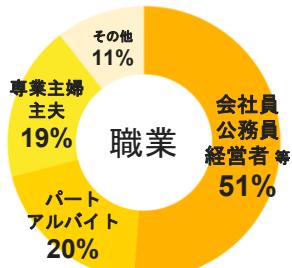
女性が8割弱



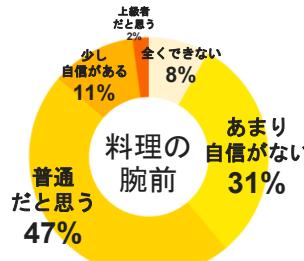
夫婦・ファミリーが中心



家庭と仕事の両立 5割以上

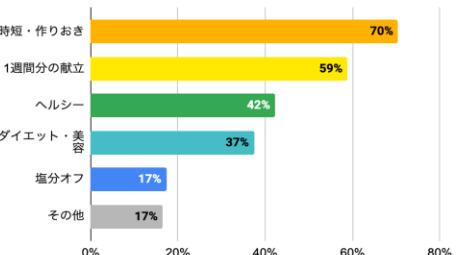


初級～中級者 が9割弱



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います

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

検索結果一覧

- 生姜焼き** 検索結果
- 煮込みハンバーグ レシピ** 検索結果
- 卵** 検索結果

デリッシュキッチン

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。アブ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

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。豚肉は薄く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 ...

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...

簡単な基本レシピからマンネリ打破の新たな卵... レパートリー増やそう！たまご

レポートリー増やそう！たまごレシピ おすすめ... クックパッド 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



健康・栄養分野での取り組み（一部）

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

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

5月16日(木)

栄養グラフ

項目	目標	現在	割合
カロリー	1842.0~2042.0kcal	1,500 kcal	不足
炭水化物	230.28~299.37g	263.3g	適正
脂質	40.94~61.14g	78.5g	過剰
たんぱく質	59.87~92.11g	60.9g	適正
糖質	6.6g/kcal	8.0g	過剰
食物繊維	15g	6.9g	適正
塩分	8.0g	8.0g	適正

各栄養素の目標について

管理栄養士からのアドバイス

5月16日(月)のアドバイス

今日の健康度 ★★★★☆

カロリーについて

カロリーが目標より多いです。【ニッキホーム】さんの食べたものの中でもカロリーが高かったのは、1杯【エスpresso】2杯【エスpresso】でした。間違する場合で注意したいのは、毎日、ドーナツ、メープルバター、ケーキ風、砂糖入り牛乳などでカロリーが高くなるので、糖質も意識しましょう。また、朝食をヨーグルトや牛乳、ナッツと一緒に他の外食食事もとれていますので控えめです。

栄養バランスについて

食物繊維が多めでしたね。食物繊維を多く含む食材を摂取してみてください。特に、納豆、こんにゃく、オクラ、ウカセ、アボカドなどです。吉野家さんは不適な感じで、意識して食事を取り入れてみましょう。

5月16日(月)

1日全体

項目	朝食	昼食	夕食
カロリー	1842.0~2042.0kcal	1,500 kcal	1,500 kcal
炭水化物	230.28~299.37g	263.3g	78.5g
脂質	40.94~61.14g	8.0g	8.0g
たんぱく質	59.87~92.11g	60.9g	60.9g
糖質	6.6g/kcal	8.0g	8.0g
食物繊維	15g	6.9g	6.9g
塩分	8.0g	8.0g	8.0g

各栄養素の目標について

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よ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.

12

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試聴してもらう

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」。時短や簡単のニーズに対応
- ・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

Confidential

デリッシュ
キッチン



事例②：唐揚げ（220万回）

ポイント① 唐揚げは揚げない！

- 純粹に「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：こんにゃく串



事例③：こんにゃく串

ポイント①

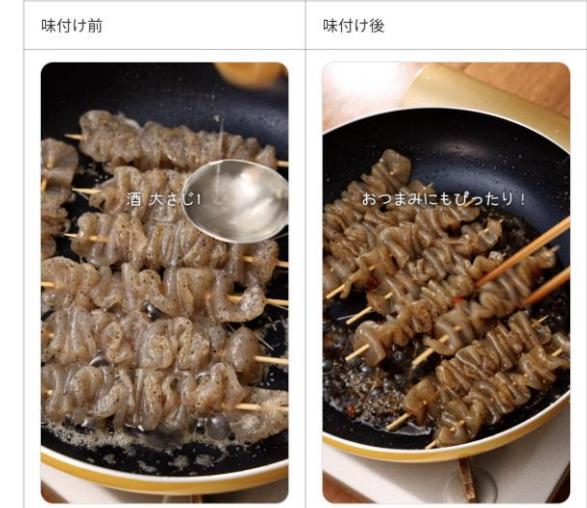
価格が安定した食材でヘルシー

- 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

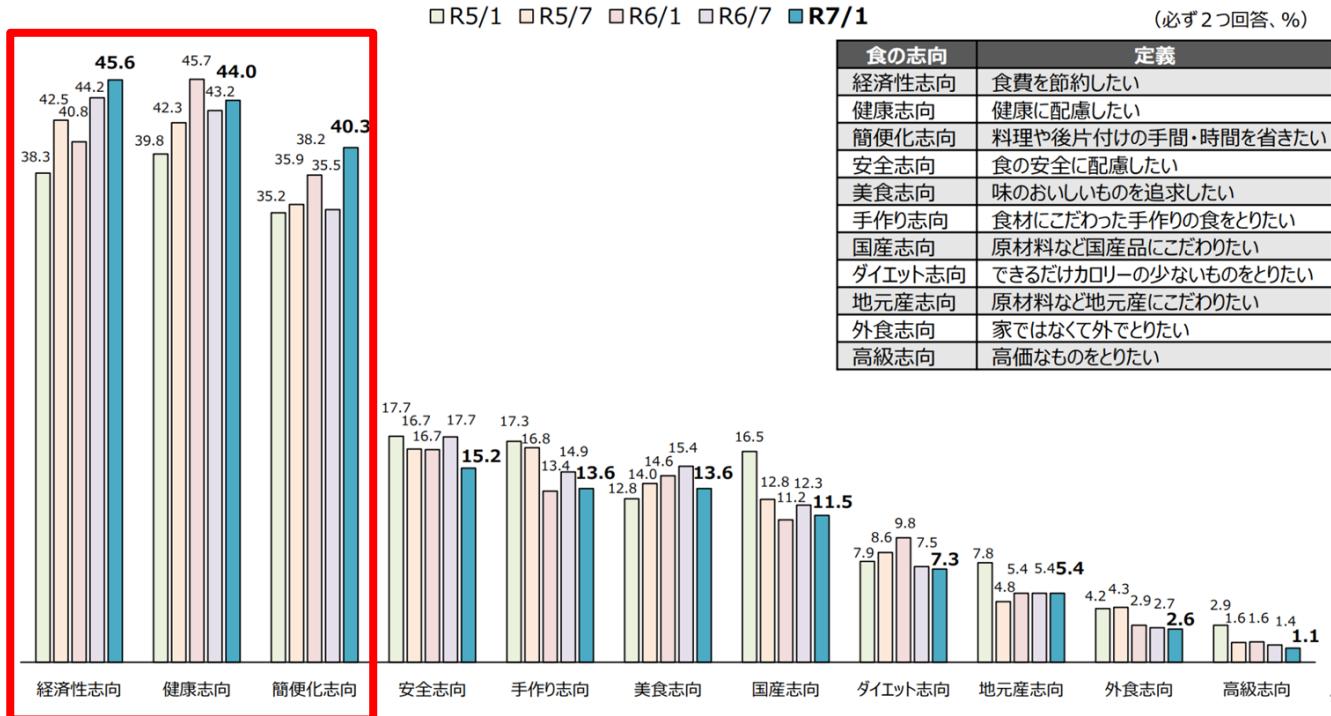
- 冒頭は1本ではなく、まとめて寄りで見せることによるインパクトとシズル感で試聴したいと思わせる
- リズミカルで見飽きない工夫を行い、難しい「串を刺すシーン」は丁寧に見せてやってみたくなる「工作感」を演出
- 味付け前、味付け後で色の違いが分かりやすく、味が染みている様子が見てシズっており、高評価にもつながっている



デリッシュキッチンの基本のレシピの考え方

注目すべきユーザトレンド

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



デリッシュキッチンが大事にしているルール



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様のニーズにあったレシピの制作

お客様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月は「和ごはん月間」

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 and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

① 調理時間 約 20 分 カロリー 459 kcal 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 片栗粉 サラダ油 焼肉のたれ チーズ 黒こしょう

※1人あたり(3等分した場合)
※費用目安はレシピ全体での金額となります。

[レシピ詳細を見る](#)



切り餅を使って！ 五目おこわ風

① 調理時間 約 60 分 カロリー 417 kcal 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(アグ抜き済み) 水 みりん 塩 しょうゆ 和風顆粒だし

※1人あたり
※費用目安はレシピ全体での金額となります。

[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

① 調理時間 約 30 分 カロリー 518 kcal 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