

2026年3月23日
ウェルネスダイニング株式会社

【たけのこ・春野菜を“制限食”でも楽しめる生活習慣病の方向け宅配食「春メニュー」7種を発売！
管理栄養士監修、ウェルネスダイニング初の春限定企画！

糖尿病や腎臓病、高血圧など生活習慣病をお持ちの方でも、季節感のある食事を安心して楽しんでいただきたい。そんな想いから、冷凍宅配食を展開するウェルネスダイニング株式会社(本社:東京都墨田区、代表取締役:中本哲宏)は、春の食材や彩りを取り入れた「春限定メニュー7種」を期間限定で発売いたします。



<概要>

今回の春限定メニューは、当社に在籍する管理栄養士が中心となり、栄養設計からメニュー監修まで一貫して関わりながら開発しています。

生活習慣病の方にとって注意が必要な「塩分」「糖質」「カロリー」「たんぱく質」といった栄養素を細かく調整しながら、満足感のある味わいになるよう設計しています。

また、春らしい食卓を感じていただけるよう「彩り豊かな野菜の組み合わせ」「素材の旨みを活かした味付け」「軽やかで食べやすい仕上がり」にも工夫を重ねました。

【商品名】	気配り宅配食 春メニュー(全7種)
【概要】	制限があっても、旬の食材で季節を感じながら食事を美味しく楽しんでいただけるように味付けや彩りに工夫を凝らした春メニューです。季節を感じられるメニューをぜひお召し上がりください。
【販売コース】	たんぱく&塩分調整、糖質&カロリー制限、塩分制限、栄養バランス
【販売期間】	2026年3月23日～2026年4月21日※在庫がなくなり次第終了
【販売方法】	ウェルネスダイニング公式サイトより購入可能

春の訪れ、心躍る彩りごはん

7種の春メニューラインナップ

ご注文は、4/21(火)まで



春野菜のクリームグラタン

～副菜～
ボンゴレビアンコ
鶏肉の香草焼き
人参のかんきつマリネ



カレーのレモントタル仕立て

～副菜～
菜の花の和風パスタ
ミートボルトマトソース
実えんどうとあさりのワイン蒸し風



ジューシー春色ポークチャップ

～副菜～
たけのこと菜の花の味噌バター炒め
さくら厚揚げ
ベジタブルソテー



牛肉とたけこのこの
玉子とじ

～副菜～
人参と春キャベツの旨塩炒め
揚げ出し豆腐の枝豆生姜あん
オクラの梅しらす和え



ふっくら!
さわらの利休焼き

～副菜～
サクッと揚げたとり天
春たけこの贅沢若竹煮
菜の花の菜種和え



ホクホクじゃが芋と
鶏肉のkok旨照り煮

～副菜～
紅えびと野菜の炒め物
山菜のおろし和え
春色だし巻き卵



めばるの
アクアパツァ風

～副菜～
とろ〜りチーズオムレット
マカロニサラダ
平さやいんげんピーナッツ和え

※制限の内容によってメニューが異なる場合がございます。

■ウェルネスダイニング株式会社について

「からだ想い、家族想いのあったか健康応援団」を企業理念に掲げ、制限食に特化した気配り宅配食や、嚥下対応のやわらか宅配食の企画・販売を行っています。社内に管理栄養士が常駐しており、食事制限中においても”食の楽しみ”を忘れず、前向きな気持ちになれるようなご提案やサポートを心がけています。

宅配食を購入してもらうことが目的ではなく「健康になってもらうこと」を目的として、商品に関するご相談だけでなく普段のお食事についてのご相談も積極的に承ることで、健康な食生活をトータルサポートすることに努めており、“日本で一番、栄養相談を承る会社”を目指して参ります。

【会社概要】

所在地:東京都墨田区錦糸 1-2-1 アルカセントラル 6 階

代表者:代表取締役 中本 哲宏

設立:2011年 6月

電話番号:03-6807-0280

携帯電話:090-6109-1245

メール:sasaki-t@wellness-dining.co.jp

問い合わせ先:佐々木