

2023年10月24日
株式会社 JR 東日本クロスステーション
ウォータービジネスカンパニー

品川・大宮駅のイベントアキュアに期間限定で誕生！

ポーラが手掛ける働く人の食事を支える冷凍総菜『BIDISH』自販機

- ・株式会社 JR 東日本クロスステーション ウォータービジネスカンパニー（所在地：東京都渋谷区、カンパニー長：竹内健治）は、『BIDISH 専用自販機』を2023年10月25日（水）から、品川駅・大宮駅にて稼働開始します。
- ・『BIDISH』は、美と向き合う「株式会社ポーラ」が手掛ける美の食材にこだわった冷凍宅配総菜で、23年7月より正式に展開をしていますが、公式販売サイト以外での展開は初めてとなります。
- ・この企画は、期間とテーマを決めて販売する新コンセプト自販機コーナー「イベントアキュア」の取り組みの一環で、「働く方に寄り添いながら栄養バランスのとれた食事で自分をととのえる」をコンセプトに、この度品川駅・大宮駅に誕生します。ぜひ、この機会に足をお運びください。



自販機画像はイメージです。

■「BIDISH 専用自販機」自販機概要

開始日：10月25日（期間限定）

設置場所：①品川駅 品川駅改札内 東海道新幹線のりかえ通路付近
②大宮駅 大宮駅中央南改札外東西連絡通路券売機付近

取り扱い商品一例：

「さっぱり食感のカシューナッツと6種具材の中華風炒め」税込700円

心弾むような赤と緑の彩り。とろみに、うま味を閉じ込めた中華風の味わいです。大きめカットの具材たちは、味や栄養はもちろん、かみごたえも満点。さらにカシューナッツも贅沢に入っているため、満足感もあります。

「とろっと牛すじと松の実の塩麹入りコムタンスープ」税込700円

コムタンとは、牛の肉や内臓・骨を煮て、牛のうまみが溶けだした韓国発祥のスープ料理のことです。スープには塩麹を入れており、塩麹のあっさりとした味わいの中に、牛のうまみをしっかり感じられます。牛すじのごろっと感とスープをよく吸った大根、松の実の食感が楽しい一品です。飲みすぎ、食べすぎ後のあっさりとしたものを食べたいときにおすすめです。



<イベントアキュアとは>

「event acure」は、季節やイベントに合わせてコンセプトを設定し様々な商品を展開していく百貨店の催事のようなものから、コンビニのレジ横のような話題の商品を取りそろえる、新しい形の自販機ビジネスです。飲料だけにとどまらず、さまざまな商品を販売していく予定です。詳細はこちら：<https://www.acure-fun.net/acure/#anc03>

event acure

日常を楽しくしてくれる、思わぬ出会い。

そんな体験を acure の自販機で。

その季節、その場所、そのときの気持ちにぴったりの

「うれしい」「驚き」「発見」「オモシロイ」などなど、

event acure に詰め込んでいきます。

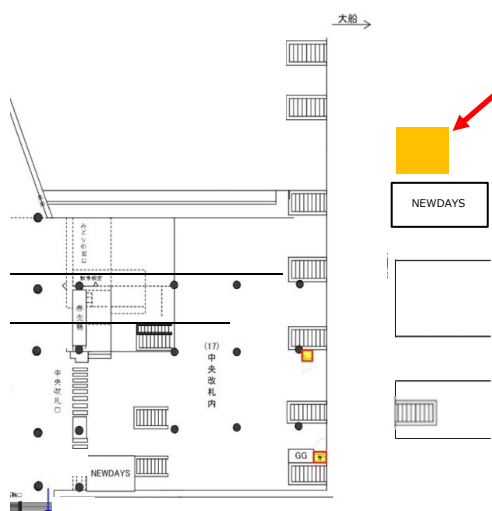
< BIDISHとは >

“既存の企業の枠組みを超えて、新しい市場や価値を生み出す”ことをミッションに掲げたポーラの新市場企画プロジェクトから初めて正式に選ばれた、新規事業です。2022年にクラウドファンディングを開始したところ予想を超える好評をいただき、わずか1か月で目標金額を達成。2023年7月より、ポーラの新たな市場創出と価値の拡大、可能性をさらに広げるため、正式に展開を開始しています。BIDISHの製品開発は当初より、神戸女学院大学人間科学部環境・バイオサイエンス学科食品基礎科学研究室教授高岡素子教授にレシピを監修いただいています。

詳細はこちら：<https://bidish.jp/>

■【参考】設置箇所詳細

①品川駅 品川駅改札内 東海道新幹線のりかえ通路付近



②大宮駅 大宮駅中央南改札外東西連絡通路券売機付近

