

ごはんで、 みんなを笑顔に。

こどもたちの未来を支えるあなたに、
笑顔でひと息つける時間を。

保育園の給食から生まれた、
やさしい冷凍ごはん。



SMILE & MORE

にこもあーる



用意は簡単、中身はちゃんと。 そんなときの選択肢。

「にこもあーる」は、1.5～5歳の育ち盛りのお子さまに向けた、完全調理済みの冷凍食材サービスです。

元保育園調理員 兼 管理栄養士が考えた献立をもとに、
卵・乳不使用の安心ごはんを全国のご家庭へお届けします。
湯せんや解凍だけで簡単に用意できるから、
忙しい朝や帰りが遅くなった日にも大助かり。

保育園や幼稚園でも実際に提供されている、
“園のごはん”と同じ品質をご家庭でもお召し上がりいただけます。

ごはんの時間が、 笑顔の時間になりますように。

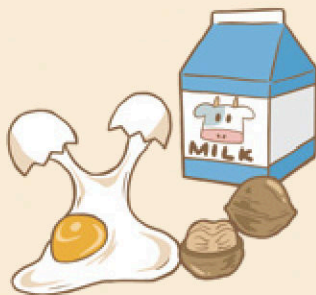
食べることは、からだをつくるだけでなく、
心を育てる大切な時間でもあります。
子どもたちが「おいしいね」と笑い合う瞬間を増やし、
調理する大人にも、少しの余裕を届けたい。
そんな想いから、「にこもあーる」は生まれました。

こどもたちの未来を支えるあなたに、
笑顔でひと息つける時間を。
にこもあーるが食卓と心に、
あたたかい時間をお届けします。



にもあーるが大切にしている、6つのこだわり

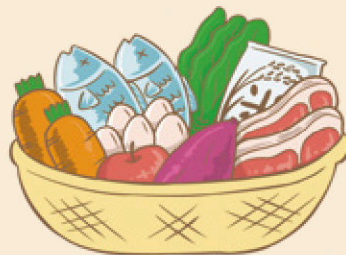
01.



アレルギーに対応
卵・乳・木の実不使用

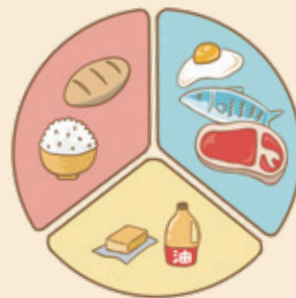
※コンタミネーションは除く

02.



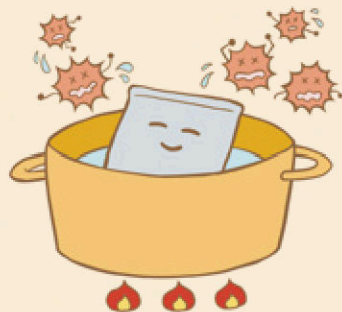
添加物に頼らない

03.



管理栄養士が作る
栄養たっぷりメニュー

04.



湯煎で滅菌できる
安全な衛生設計

05.



急速冷凍だから
おいしさそのまま

06.



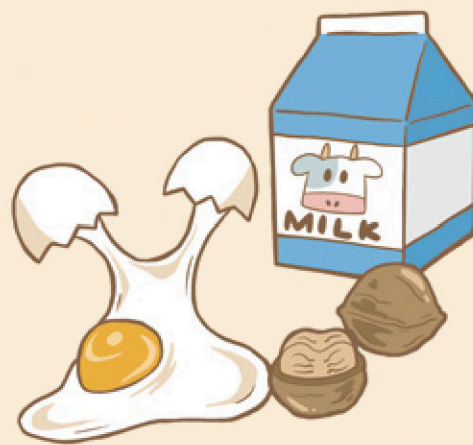
塩分控えめで
家族全員で楽しめる味

01. アレルギーに対応 卵・乳・木の実不使用

全員で食卓を囲みたいから アレルギーに対応した献立

にこもあーるの献立は、すべて「卵・乳・木の実不使用」。アレルギー症例の多い3大食材を除き、みんなと同じ食事を囲めるようにしています。

お子さまの「みんなと食べたい」気持ちを大切に、一人ひとりの食の安心を守る献立を届けています。



アレルギーの多い
3大食材は不使用！

年齢別原因食物

	1位	2位	3位	4位	5位	6位
1・2歳	卵	くるみ	牛乳	イクラ	落花生	小麦
3～6歳	くるみ	落花生	イクラ	卵	牛乳	カシューナッツ

02. 添加物に頼らない

素材の味を大切に 添加物に頼らないおいしさ

にこもあーるは、素材そのものの、安心できるおいしさを大切にしています。うま味調味料や香料・着色料などの添加物に頼らず、調味料を含め、原料の段階からこれらの添加物を含まない素材を選んでいきます。さらに、漂白剤・発色剤なども使用していない原料を選び、素材本来の色味も大切にしています。

大切なお子さまにも安心してお召し上がりいただきたい。また、味覚が形成される乳幼児期にこそ、濃すぎない、素材の風味を感じられるやさしい味わいを届けたいと考えています。

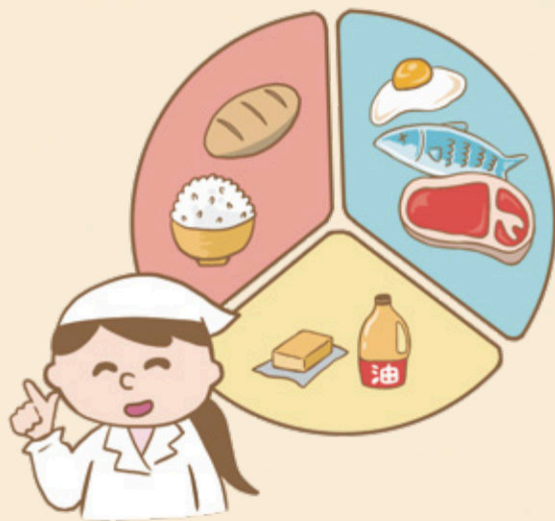


03. 管理栄養士が作る 栄養たっぷりメニュー

元保育園調理員・ 管理栄養士がつくる 栄養たっぷりのごはん

元保育園調理員であり管理栄養士が、レシピを立案・監修しています。保育園・幼稚園の給食基準に沿った栄養設計を基本に、噛む力・飲み込む力など、成長段階に合わせた調理法を採用。「おいしい」と「からだにいい」を無理なく両立しました。

製造は、衛生管理・品質管理・コンタミネーション管理が徹底された安全性の高い工場へ委託。毎日の食事として安心して選んでいただける体制を整えています。

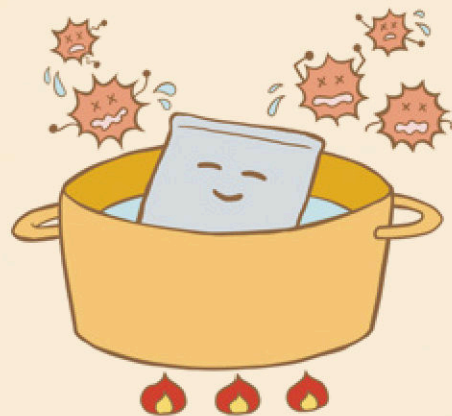


04. 湯煎で滅菌できる 安全な衛生設計

安全へのこだわり 湯せんで安心の75℃を実現

湯せんでしっかり、安心の滅菌温度へ。にこもあーるは食の安全を第一に考えています。

湯せん調理では、袋のまま加熱して食品の中心温度が75℃以上に達するよう設計。流水解凍など湯せんしない商品も、冷凍前に加熱処理を行い滅菌しています。外気に触れず加熱できるため、二次汚染のリスクも低減。お子さまにも安心して提供できます。



ワンポイントコラム

どうして湯せんで、
“75℃以上”なの？

ほとんどの細菌やウイルスは、中心温度 75℃以上で 1 分以上の加熱により死滅します。これは厚生労働省が定める加熱殺菌の安全基準で、サルモネラ菌などの食中毒菌をはじめ、多くの病原体に有効です。新型コロナウイルスも 60～70℃で数分以内に不活化することが確認されています。

05. 急速冷凍だから おいしさそのまま

おいしさぎゅっと 急速冷凍技術

急速冷凍技術を用いて商品を凍結しています。食材ごとの旬な時期を見極め、最もおいしいタイミングでまとめて製造。

急速に冷凍することで食品の鮮度や風味を閉じ込め、解凍後も、手作りのような美味しさが保たれます。旬の味わいを、いつでも同じおいしさで。それが、にこもあーるの冷凍技術です。



06. 塩分控えめで 家族全員で楽しめる味

子どもだけでなく 家族の食卓を整えるために

にこもあーるは、子どもの食事だけを届けるサービスではありません。子どもの分は用意できても、「自分のごはんはどうする？」そんな日常の悩みから生まれました。忙しい日でも、無理をせず、子どもも大人も同じ食卓を囲めるように。子どものごはんと、家族の食事の時間を一緒に届けたい。それが、にこもあーるの考え方です。



ワンポイントコラム

**ハッピーダイニングで
大人も一緒に！**

にこもあーるに合わせて、大人は「ハッピーダイニング」を選べます。全国の福祉施設でも採用されている大人向けの完全調理済み冷凍食で、湯せんや解凍のみで主菜・副菜がそろった一食が完成。年齢や食事内容に合わせて使い分けることで、家族それぞれに合った食事を同じタイミングで用意できます。

子どもの未来を支えるあなたが、
無理なく笑顔で続けられるように。



にこもあーるの開発は、私自身の育児経験がきっかけでした。妻の入院を機に、慣れない料理で子どものごはんを用意する日々。「家庭のやさしい味を守りたい」気持ちはあるても、仕事や家事との両立は簡単ではありませんでした。

市販の幼児食は主菜中心で味が濃く、安心して使えるものが少ない。「もう少し家庭に寄り添った冷凍幼児食があってもいいのでは」そんな実体験から生まれたのが、にこもあーるです。

忙しくても、料理が得意でなくても、子どもの食事も、自分の食事も「ちゃんとしたい」。その想いに応えられる存在でありたい。それが、にこもあーるの原点です。

開発者の想い

レシピ開発担当

やさしい食事で、
みんなが笑顔になる時間を。



保育園で管理栄養士として勤めていた頃、アレルギーのある子どもが「同じ食卓で食べられない」現実に関心を痛めました。食事は「おいしい」を分かち合う時間です。

だから、にこもあーるでは「乳・卵・木の実不使用」を基本に、みんなで同じおいしさを囲める食事を目指しています。うま味調味料・香料・着色料などの添加物は使わず、素材本来の色や香りを大切に。

食事づくりがプレッシャーになる日も、にこもあーるが「安心して選べる一食」でありたい。それが、私たちの願いです。

代表メニュー紹介

管理栄養士・元保育園調理員がレシピを立案・監修。

お子さまが食べやすく、毎日の食事に取り入れやすい味に仕上がっています。

・ NICOMORE ・



ハンバーグ

～こだわりオニオンソース～

お肉製品、特にハンバーグづくりを得意とする工場で製造しております。牛肉と豚肉の合挽肉に豆腐を加え、やわらかく食べやすい食感に。ソースは玉ねぎとにんにくをじっくり炒めた手作りの和風オニオンソースです。にんにくの風味を活かし、減塩でもしっかり美味しさを感じられる一品です。

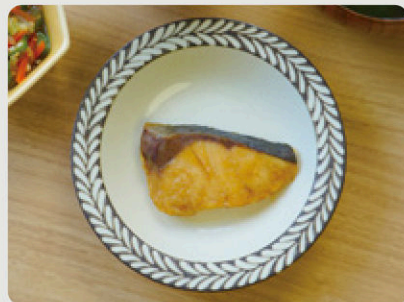
・ NICOMORE ・



甘口仕立ての豚もも丼

創業 100 年を超える老舗工場で、丁寧に製造しています。豚肉は片栗粉を加えた湯で加熱し、やわらかく、臭みを抑えて食べやすく仕上げました。玉ねぎに加えキャベツも使用し、野菜も一緒に摂れるようにしています。甘めの味付けで、お肉も野菜も食べやすい一品です。

・ NICOMORE ・



国産ぶりの照り焼き

鮮魚を扱う工場で、質の良い国産ぶりを使用して製造しています。下処理としてぶり塩を行い、魚の臭みを抑えて食べやすく仕上げています。また、焼く前に片栗粉をまぶすことでパサつきを防ぎ、しっとりとした食感に。調味料（国産大豆の醤油やきび砂糖など）にもこだわり、素材の美味しさを活かした一品です。



・ NICOMORE ・



ほっこりやわらか 根菜のそぼろ煮

鯉節づくりを手がける工場の技術を活かした、風味豊かな出汁が特徴です。ごろっと感のある大きめの具材ですが、食材ごとに下茹で時間を調整し、食感を残しつつやわらかく仕上げています。お肉の旨味も加わることで野菜も食べやすく、小松菜を加えて彩りと栄養面にも配慮した一品です。

・ NICOMORE ・



お出汁香る ひじきの五目煮

出汁づくりに強みを持つ工場の技術を活かした、風味豊かなひじきの五目煮です。水煮大豆は下茹で後さらに加熱しているため、やわらかく、お子さまも安心してお召し上がりいただけます。甘辛い味付けで、ひじきやいんげんも食べやすく、毎日の食事に取り入れやすい一品です。

・ NICOMORE ・



にんにく香る ブロッコリーの和え物

野菜製品、特に冷菜を得意とする工場で製造しています。ハンバーグやコロッケ、焼き魚など、さまざまなメニューに合わせやすい添え物です。にんにくの風味を活かし、減塩でも食べやすいように仕上げています。彩りを添えるだけでなく、ビタミンも手軽に摂取できる一品です。

調理イメージ・使い方

「ただ温める」だけではなく、ご家庭でベストな状態に仕上がるよう設計していることが、にこもあーるのこだわりです。



袋ごと湯煎する



盛り付ける



お食事の完成



解凍方法のこだわり

にこもあーるでは、素材の食感・風味・安全性を最大限に保つため、商品ごとに最適な解凍・湯煎方法を設定しています。

煮込み料理、焼き料理メニュー、野菜中心の副菜など、それぞれの特性に合わせて、最もおいしく仕上がる方法を選定しています。

湯せん解凍

湯せん後に
流水解凍

流水解凍

自然解凍



どうして電子レンジ NG なの？

電子レンジは早く温まりますが、温度ムラがでやすく、食材が固くなったり、うま味が逃げたりすることがあります。

湯せんなら、水の熱でじっくり均一に温まるので、やわらかく、しっとり、できたての味わいに。袋の中で香りも逃げず、出汁や野菜の風味をそのまま楽しめます。“やさしいごはん”をおいしく食べてもらうため、湯せんで行く一手間にこだわっています。

SHOP INFORMATION

幼児向け冷凍食材

にこもあーる home

主菜・副菜・おやつを

店舗特別価格で購入いただくことができます。



東京都板橋区志村2丁目4-21
ベルメゾン志村1F



自園調理をしている保育施設様向け

保育施設の食事づくりにも。

3人分から人数分びったり注文でき、献立セットだけでなく単品購入や副菜のみのご利用にも対応し、全国の施設様へお届けしています。

まずは無料サンプルから！

※無料サンプルは、予告なく終了する場合がございます。
※実施状況は、キャンペーンページにてご確認ください。



Instagram



オンラインストア