

モデル 亜希さん監修 『愛情めし』 を、8月14日（金）より販売開始！新メニュー「塩麹豚と白菜漬けの豚しんこ」、「夏の和風タコライス～すし酢付き～」

共働き・孤食化時代で変わる食卓へ。機能・体験に次ぐ第3の価値観「愛情価値」に着目！～子育て中の母親の64.6%が、手をかけた食事を用意できないことに罪悪感や後ろめたさを経験～

コロワイドグループの株式会社大戸屋(本社：神奈川県横浜市 代表:三森智仁、以下大戸屋)は、2026年8月14日（金）より、全国の大戸屋ごはん処（一部店舗を除く）にて、モデル・料理家の亜希さん監修による「誰かを想う。それが、味になる。」をテーマとした、この夏の期間限定メニュー『愛情めし』2品を販売いたします。「手間をかけた愛情」を届けにくい時代だからこそ、大戸屋は、おいしさを通じて誰かを想う気持ちに寄り添う新たな外食の価値に着目しました。大戸屋はそんな親御さんをはじめ、大切な誰かへ”おいしい”を届けたい人たちの想いに応える『愛情めし』として、「塩麹豚と白菜漬けの豚しんこ」、「夏の和風タコライス～すし酢付き～」を販売します。

また、亜希さん監修のメニュー誕生の舞台裏を追ったドキュメンタリー動画（全3話）を、大戸屋公式YouTubeチャンネルにて順次公開中です。



＜料理は誰かを想う気持ち。共働き時代で手が届きにくくても、愛情は届けたい。＞

共働きの増加と孤食化により、食の選択基準が大きく変化しつつあります。中でも、生活者が食事の準備に手をかけられない際に利用される外食サービスでは「愛情」が一つの選択基準として選ばれてき

ています。

家族の食事を考える時間には、味の好みだけではない思いが重なります。そんな日々の気持ちに寄り添うため、大戸屋は亜希さん監修の「愛情めし」2品を期間限定で販売します。

一品目は、「塩麴豚と白菜漬けの豚しんこ」です。豚肉と白菜漬けを組み合わせた、亜希さんの家庭で親しまれてきた定番料理をもとにしています。息子さんたちが名付けた「豚しんこ」は、家族の食卓で繰り返し作られてきた味です。二品目は、「夏の和風タコライス～すし酢付き～」です。和風の味付けで仕上げたタコライスに、すし酢を添えました。暑い夏にもさっぱりと食べ進められるように考えた一皿です。食べる人の顔を思い浮かべながらつくる、亜希さんの料理の考え方を表現しています。

2026夏期間限定『愛情めし』のラインナップ

■塩麴豚と白菜漬けの豚しんこ：

<メニュー概要>

柔らかな豚バラと白菜の甘味が調和する、ご飯がすすむ一品。とうがらし味噌でピリッと味変も。

<亜希さんのこだわりポイント>

息子二人が名付けた「豚しんこ」。彼らの友人は「俺たちの豚しんこ」が全国に・・・と嬉しいような寂しいような感情を抱いてくれています。ある日の夕飯時、冷蔵庫を開けるとメインになるものが何もない！急いで冷凍庫の豚バラを解凍し、自家製白菜のお新香をきゅっと絞って強火でサッと炒めテーブルへ。すると食べるわ食べるわ、ご飯が止まらない。

それからというもの、長男の大学野球の試合前には必ず、お赤飯と豚しんこを寮に届けていました。すると翌朝、食べている写真と共に「なんか打てる気するわ～」とメッセージ。そんな言葉に毎回まんまと調子に乗せられ作り続けた母ちゃんの愛情めしです。



定食価格 1,350円（税込）

単品価格 1,260円（税込）

■夏の和風タコライス～すし酢付き～：

<メニュー概要>

赤味噌のコクを効かせた和風仕立て。すし酢を全体にかけて混ぜれば、さっぱりとした味わいに。



<亜希さんのこだわりポイント>

2023年8月23日。長男の誕生日と、次男の高校野球・甲子園優勝が重なった、一生忘れられない日です。カチ割り氷を服に入れて体を冷やしながら、一生分の大声で応援したあの夏。3年経った今でも、思い出すだけで胸が熱くなります。

久しぶりに帰宅する次男に何を作る。ステーキ？煮物？豚汁？炊き込みご飯？頭の中でメニューをぐるぐる考えながらリクエストを聞いてみたら、一言、「タコライス」。ちょっと拍子抜けしつつも、スキップしながら買い物へ行きました。いつもより少しだけ豪華に作ったタコライス。暑い夏でもさっぱり食べられるように、ご飯は酢飯で、味付けは和風に。今でも思い出がたくさん詰まった特別な一皿です。

定食価格 1,380円（税込）

単品価格 1,340円（税込）

「愛情価値」という新しい選択、その背景にある親たちの本音

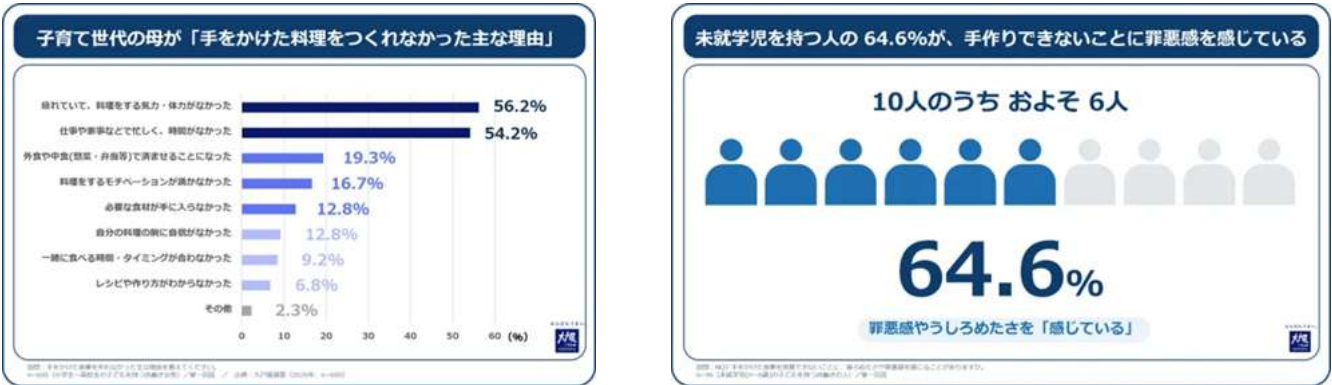
共働き世帯の増加や孤食化により、食卓のあり方は変化しています。外食にも、時間を節約する「機能価値」や、食事を楽しむ「体験価値」だけでなく、誰かを想う気持ちに応える「愛情価値」が求められつつあると、大戸屋は考えます。定食を通じ、家庭的な食事を提供してきた大戸屋だからこそ、この価値に着目しました。今回の大戸屋が実施した調査では、手作りをしたくてもできない生活者の実態や、外食にも家庭のような温かさを求める声が明らかになりました。

今回の大戸屋が実施した調査では、小学生から高校生の子どもの持つ女性の83.0%が、子どもに食事を「ほぼ毎日作っている」と回答しました。日々の食事づくりを担う人が多い一方、家族や大切な人のために手作りの食事をつくりたいと思っていても、つくれなかった経験がある女性は58.3%でした。ま

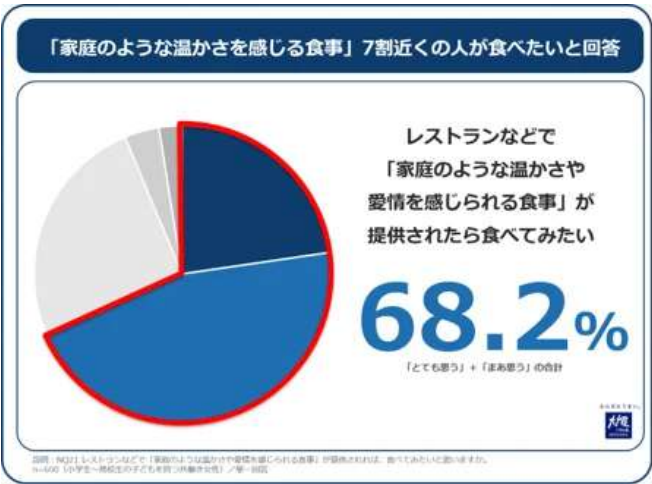
た、「本当は手作りの食事を用意したいのに、用意できない日」が、毎日から週に1回以上あると答えた女性は52.5%でした。



手をかけた料理をつくれなかった主な理由として、女性の56.2%が「疲れていて料理をする気力・体力がなかった」と回答しました。女性の54.2%は、「仕事や家事などで忙しく、時間がなかった」と答えています。さらに、未就学児を持つ女性の64.6%が、手をかけた食事を用意できないことに、後ろめたさや罪悪感を「感じる」と回答しました。「本当は食べさせてあげたい」という思いがあるからこそ、負担を感じる人がいることがうかがえます。



一方、レストランなどで「家庭のような温かさや愛情を感じられる食事」が提供された場合、食べてみたいと思う人は68.2%でした。外食には、利便性や時間の効率だけではない価値が求められていると、大戸屋は考えます。



調査期間：2026年7月～2026年8月

調査方法：ネットリサーチによる公表資料収集

調査対象：エリア 全国／年齢 20～59歳／性別 男女／700名

属性 ：共働きである（夫婦・パートナーともに就労している）と回答した人。

※共働きはパート・アルバイトも含む。加えて、0歳～18歳のお子様と同居をしていると回答した人。

『母ちゃんの愛情めし』監修 亜希さん コメント

料理をするとき、私はいつも誰かの顔を思い浮かべています。豚しんこもタコライスも、息子たちに「食べてほしい」という気持ちだけで作り続けてきた一皿。そんな我が家の愛情めしが、大戸屋さんの全国の食卓に届くなんて、正直まだ信じられない気持ちです（笑）。忙しくて台所に立てない日があっても、誰かを想う気持ちは絶対に手を抜かない。そのお母さんたちの気持ちに、この一皿が少しでも寄り添えたら嬉しいです。



亜希 | Aki

福井県出身。1984年「ミスセブンティーンコンテスト」を経て芸能界デビュー。以降、女性誌を中心にモデルとして活躍。現在は、自身が手がけるアパレルブランド「AK+1（エーケーワン）」のディレクターや、情報番組のコメンテーターを務め、お料理コーナーを持つなど、明るく飾らない人柄が幅広い世代に支持されている。スポーツに励む息子たちに作り続けた豪快な家庭料理やお弁当は、雑誌やテレビなどで度々話題となり、料理家としても注目を集めている。

●YouTube：「亜希の母ちゃん食堂」

<https://www.youtube.com/@thebapartment4513>

●Instagram：@shokatsu0414

『母ちゃんの愛情めし』特別動画概要

#01 「母親たちの本音」 篇（2026年7月14日（火）より公開中）

公開先リンク：https://www.youtube.com/watch?v=vPg_iB8VWw8

#02 「ひらめいた!?レシピ開発」 篇（2026年8月5日（水）より公開中）

公開先リンク：<https://www.youtube.com/watch?v=O25meB1Vn0I>

#03 「美味しい感動!?親子で食べよう」 篇（2026年8月12日（水）より～順次公開）

公開先リンク：<https://youtu.be/CtCgyacn2vI>

■大戸屋公式YouTubeチャンネル：

https://youtube.com/channel/UCRGnfRoJLXdrUL_0e1gbqAA?si=rB7yltq8TZjBwmbO

欠品・対象外店舗について

【販売期間について】

2026年8月14日(金)～2026年9月30日(水)の期間で数量限定販売を予定しておりますが、予想以上のご来店・ご注文があった場合、期間中であっても終了する可能性があります。また、お店によっては欠品となる時間帯もございます。

【対象外店舗について】

以下の店舗では、上記メニューのお取り扱いはございません。

カメイドクロック店/イオンモール高崎店/イオン天王町店/イオンモール日の出店/アリオ亀有店/アリオ橋本店/イオンモール川口店/イオン相模原店/イオンモール倉敷店/半田市役所リコリス店/イオンモール須坂店

会社概要



【株式会社大戸屋】

■URL：<https://www.ootoya.com/>

■業種：飲食店・宿泊業

■本社所在地：神奈川県横浜市西区北幸1-1-8 エキニア横浜 4F

■電話番号：045-577-0114

■代表者名：三森智仁

■設立：2011年5月

【大戸屋ごはん処】

大戸屋の料理には、信じるものがあります。

それは―― おいしいこと。からだにいいこと。
あたり前に聞えるかもしれませんが、
私たちはそこから、決して目をそらしません。

だから、お店で野菜を切る。
炭火で一つひとつ魚を焼く。
素材を選びぬく。安心な食材にこだわる。

効率は悪いかもしれません。でもそのほうが、
正直なおいしさが、料理のぬくもりが、
きちんとからだに届く気がしています。

たとえ気づかれなくても、それがわたしたちの仕事です。

ひとは毎日食べるもので、できていく。
からだにうまい。
それが、大戸屋のごちそうです。

からだにうまい。



- 大戸屋ホームページ：<https://www.ootoya.com/>
- Facebook：<https://www.facebook.com/ootoya/>
- Instagram：<https://www.instagram.com/ootoya.jp/>
- X：https://twitter.com/Ootoya_Gohan

【会社概要】

- 社名：株式会社コロワイド（英文名称：COLOWIDE Co.,LTD.）
- 本社所在地：〒220-8112 神奈川県横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー 12F
- 事業内容：1.飲食店の経営 2.各種食料品の仕入販売及び加工販売 3.煙草、酒類の販売
- 設立：1963年4月
- 資本金：438億14百万円

ホームページ：<https://www.colowide.co.jp>

コロワイドグループは、「すべては、お客様と社員のために」を企業理念に、全国で多様な外食ブランドを展開する“食”の総合プロデュース企業です。居酒屋をはじめ、レストランやデザート、給食事業、食品製造・流通まで幅広く手がけ、グループ一体となっておいしさと安心をお届けしています。これからも「食への情熱」を原動力に、一人でも多くのお客様に「楽しかった、美味しかった」と感じていただける体験価値の創出に努めてまいります。

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000394.000017712.html>

株式会社大戸屋のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrp/company_id/17712

☐ ■ ☐ 本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先 ☐ ■ ☐

「大戸屋『愛情めし』」PR事務局（株式会社マテリアル）

TEL：03-5459-5490 / E-mail：ootoya@materialpr.jp

担当：齊藤（090-3611-1454） / 重本（080-6525-4017）