

電子レンジで温めるだけ！“こだわり”満点の冷凍幼児食
「Kidslation(キッズレーション)」から
豆腐ハンバーグやキーマカレーなどの人気メニューが新商品・リニューアル商品として登場！
「子育て世帯のグッドパートナー」としてリブランディングし
より快適にお使いいただけるように全面リニューアル！

パッチワークキルト株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：高尾 俊次）は、電子レンジで温めるだけで、1歳半～6歳用のこだわりの幼児食を食べられる、冷凍幼児食「Kidslation(キッズレーション)」(以下、キッズレーション) から、2025年4月下旬よりリニューアル商品を、5月上旬より新商品を順次発売することをお知らせいたします。また、「子育て世帯のグッドパートナー」としてのブランドを確立すべくリブランディングを行い、2025年4月1日（火）にECサイトを全面リニューアルしたことをお知らせいたします。



◆ 電子レンジで温めるだけ！“こだわり”満点の冷凍幼児食「Kidslation(キッズレーション)」

キッズレーションは、からだどころが育つ大切な時期である1歳半～6歳までの子どものために“こだわり”を詰めこんだ冷凍幼児食です。電子レンジで温めるだけで管理栄養士監修の幼児食を手軽に準備することができ、忙しい毎日を過ごす子育て世帯の家族の時間を創出します。

「ごはんキッズレーションだけで一食完結」をコンセプトに副菜を準備しなくても満足感のある製品開発を行っていたり、いろいろな野菜を食べてほしいという想いから、すべての製品に野菜を5種類以上使用したりと様々な工夫を詰め込んでいます。子どもが楽しく食事に向き合えるように、味や見た目にもこだわっています。さらに、製品は、厳しい管理基準が求められる国際規格を取得している等、安全のための管理に徹底した国内工場生産。子どもが食べるものだからこそ、安全と安心をとことん追求しています。キッズレーションは、「子どもと親の時間」を食事の面からサポートし、子育て世帯のグッドパートナーとして家族を支え、子どもたちの幸せな未来を目指します。

◆ キッズレーションのこだわり

○ 一食完結で副菜不要！

野菜がたくさん入ったキッズレーションは主菜と副菜を兼ねた製品設計で、一食 150g～とボリュームも満点。ごはん具沢山のキッズレーションがあれば満足感のある食事が完成！好みに合わせてアレンジしてお召し上がりいただくことも可能です。

○ 全メニューに野菜 5 種類以上を使用！

苦手な野菜も食べられるように、食べやすい固さ・大きさに調整し、彩りにもこだわっています。

○ 管理栄養士が監修！一食当たり食塩相当量 1.2g 以下に！

管理栄養士の監修を受けながら、肉・魚などのタンパク質の量・野菜の量・塩分量の目標値を掲げて作っています。

塩分は日本人の食事摂取基準に配慮し一食あたり 1.2g 以下に調整しています。（※今後、全メニュー対応予定）

参考：食塩摂取量の基準 3～5 歳 3.5g 未満/日 6～7 歳 4.5g 未満/日 ※厚生労働省の「日本人の食事摂取基準（2025 年版）」より

■子どもが好きなメニューが新登場&リピート注文多数の人気商品をリニューアルして発売

◆新商品：てりやき味の豆腐ハンバーグ150g

ふんわり柔らかく子どもが食べやすい大きさ、美味しさを追求し、子どもが大好きな豆腐ハンバーグを開発しました。ハンバーグには、豆腐、鶏ひき肉以外に、にんじん、枝豆など細かく刻んだ6種類の野菜が約70g入っており、野菜が苦手なお子さまでも食べやすく、栄養バランスを考慮した食事をお召し上がりいただけます。

製品開発にあたって、2〜3歳のお子様や管理栄養士さんにも試食いただき「ボリュームがあっておいしい！」「子どもが喜んで全部食べた！」などと評価をいただきました。



◆リニューアル発売：お豆とひき肉の甘口キーマカレー150g

にんにく、しょうがと牛豚ひき肉を丁寧にソテーし、玉ねぎ、トマト、かぼちゃをベースに野菜本来の甘みを引き出したカレーです。

ピーマンや大豆を加え、彩り鮮やかに栄養素をプラス。野菜はペースト状にしたものを使用し、野菜が苦手なお子様でも食べやすいように工夫しています。また、2種類のルーを使用しながらも辛み成分を極力抑え、子どもも安心して食べられるお家で作ったような優しい味のキーマカレーです。

リニューアルにあたって、現行品と比較して一食当たりの食塩相当量を約30%減らしました。



◆リニューアル発売：豆乳でまろやかクリームシチュー150g

豆乳をベースにしたクリーミーで優しい味わいが人気のクリームシチューです。

6種類の野菜が入っており、煮込んだ玉ねぎの甘みが優しい味わいを生み出しているほか、マッシュルームを小さく刻むことで子どもが食べやすいように工夫しています。

リニューアルにあたって、現行品と比較して一食当たりの野菜量を約1.2倍、お肉の量を約1.3倍に増量しボリューム満点に仕上げました。



■「食事を通じて、子どもの成長と家族の生活に寄り添う」想いを伝えるために Kidslation(キッズレーション)サイトはより快適にお使いいただけるよう全面リニューアル

◆リニューアルの背景と目的

2025年4月1日（火）にキッズレーションのECサイトの全面リニューアルを実施いたしました。

キッズレーションは2023年1月30日よりパッチワークキルト株式会社にて、ハウス食品グループの新規事業としての事業検証を開始いたしました。D2C事業として日々お客様と対話を続ける中で、例えば、「野菜が多く入っているので、副菜不要」と設計した商品について、別途ご家庭で副菜を用意して負担を感じてしまうお客様がいる等、私たちが商品やサービスに込めた想いをお客様に十分にお届けできていないことを感じていました。そこで、改めて「食事を通じて、子どもの成長と家族の生活に寄り添う」想いを起点にサービスを展開する私たちの提供価値や存在意義を検討しました。

そして、この度、「子育て世帯のグッドパートナー」としてのブランドを確立することを目指しリブランディングを実施。お客様との接点となるECサイトをリデザインしました。私たちは、このリブランディングを新たな事業検証フェーズと位置付け、今後より大きな規模での事業検証に繋げてさらに多くのお客様にキッズレーションを届けてまいります。

■Kidslation(キッズレーション)サイトURL : <https://kidslation.jp/>

◆ECサイトリニューアルの主なポイント

①ブランドロゴの刷新

リブランディングに合わせてブランドロゴを刷新。Kidslationの「K」の形をしたマークは、子どもと親が向き合う姿を表し、キッズレーションを通じて「子どもと向き合う時間を増やそう」というメッセージを含んでいます。



②ECサイトのデザインや使いやすさを向上

メニュー表示を見やすく、注文しやすい仕様にサイトデザインをリニューアルしました。

マイページのご利用イメージ

回数や期間の縛りは一切ございません。
一時停止や解約は本サイトより簡単に行えます。



③商品のこだわりポイントを明記

キッズレーションのこだわりである「一食完結、これだけで安心」「『手間』はキッズレーションにお任せ」「おいしさも栄養バランスも」「当たり前基準を高く」といった4つのポイントをわかりやすく記載しました。

4 points

キッズレーションの4つのこだわり

01



一食完結、これだけで安心

Point

一度の食事に必要な食材が摂れて、副菜いらずです。「ごはん」とキッズレーションだけで一食完結」をコンセプトに商品開発を行っています。忙しい毎日の中でも、手軽に満足感のある食事をご提供していただけるよう工夫しています。

④多くのお子さまに楽しんでいただけるように、食べ方のアレンジを掲載



「保育園で大人気の鯖カレー」の調理例



「レバーと野菜入りミートボール」の調理例

■パッチワークキルト株式会社について

ハウス食品グループ内の社員が自ら手を挙げて、新規事業の創出にチャレンジする公募型プログラム“GRIT”（グリット）から生まれた事業を、スモールスタートでスピード感を持ってお客さまに直接販売しながら、事業の提供価値を検証するために設立された会社です。



Patchwork Quilt

“GRIT”は、顧客課題や社会課題を起点とした幅広い新規事業のアイデアを見つけ出し、事業として育てるために2020年から年1回実施しており、2024年に第5期目を迎えました。「キッズレーション」は“GRIT”の第1期採択プロジェクトです。