

【報道関係者各位】

2025年5月20日

【Oisix】お米と一緒に炊いてみて！ 価格高騰・供給不安続くお米を野菜で「かさまし」 期間限定で品川区大崎「雨晴食堂」ランチに「選べるかさましベジごはん」が登場！ 炊き込むことでおいしさも彩りも栄養もプラス 「かさましベジ」提案

食品のサブスクリプションサービスを提供するオイシックス・ラ・大地株式会社（本社：東京都品川区、代表取締役社長：高島 宏平）が展開する「Oisix」は、長期化するコメの価格高騰と供給不安に対し、野菜でごはんのかさましができる「かさましベジ」コーナーを新設します。また2025年5月26日(月)より、当社と、シダックスグループでフードサービス事業を展開するシダックスコントラクトフードサービス株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：堤 祐輔、以下シダックス）が、JR大崎駅東口に位置する複合施設 ゲートシティ大崎（東京都品川区）で共同プロデュースする職域食堂※1「雨晴（あめはれ）食堂」において、この「かさましベジ」を使用したランチを販売開始します。



■ 価格高騰・供給不安が続くお米 雑穀入りのお弁当やブレンド米などが一般化

昨秋より続くコメの価格高騰と供給不安により、スーパーの売り場から商品が消えたり、コンビニエンスストアのお弁当がもち麦などの雑穀入りになるなど、最も身近なところで食生活への影響が長期化しています。

農林水産省は本年5月12日、4月28～5月4日に全国のスーパーで販売されたコメ5キロ当たりの平均価格（税込）が4214円と発表。18週ぶりに前週より19円下がりましたが、前年同期比で2,108円高い状況です。供給不安からコメ需要も回復、販売数量も前年同期比で18%増加しており、割安な政府備蓄米を混ぜたとみられるブレンド米の流通は増えてきているものの、引き続き前年比では高い水準で推移することが見込まれます。※2。

■ お米をヘルシーにかさましできる「かさましベジ」の提案をスタート 旬の野菜をごはんで楽しむ

Oisixでは年間を通じて、収量不足に悩む生産者の収入も増やせる取り組みとして、一般に流通しない「規格外品」や「野菜の未利用部分」をお求めやすい価格でお届けしたり、商品化を進めています。このたびのコメの価格高騰の状況で、こういった野菜を上手に活用する方法として、お米と野菜と一緒に炊き込む「かさましベジ」を提案します。

ブロッコリーやにんじん、新玉ねぎ、夏にはトマトやとうもろこしなど、旬の野菜をまるごと炊き込むことで、野菜から出る優しい甘みや旨みをたっぷりと感じられる、彩り豊かなごはんが楽しめます。炊き上がった野菜はしゃもじで簡単にほぐし混ぜることができ、規格外品でもおいしく召し上がれます。

■ 大崎の「雨晴食堂」ランチメニューに、期間限定で「かさましベジ」が登場

品川区大崎駅直結の「雨晴食堂」では、5月26日（月）より、ランチタイムに期間限定で定食メニューのごはんを「かさましベジごはん」、「白ごはん」のいずれかから選べる取り組みを開始します。カット時に出る端材やふぞろいの野菜を炊き込み、おいしくフードロス削減にもつなげてまいります。

当社は、今後も「野菜の未利用部分」の活用方法を提案することで、産地と家計の両方を応援する取り組みを継続してまいります。

※1：複合オフィスビル内で働くさまざまな企業の人々が利用できる飲食スペース。「雨晴食堂」においては一般利用も可能

※2：農林水産省：米の流通状況等について

https://www.maff.go.jp/j/syouan/keikaku/soukatu/r6_kome_ryutu.html



▲ 「かさましベジ」を使用したランチ（イメージ）

「かさましベジ」レシピ ①米2合は洗い、規定量の水を入れて浸水させておきます。②野菜は洗っておきます。

ブロッコリーで

コンソメの素小さじ1、塩ふたつまみを入れる。
ブロッコリーは硬い部分のみ除き、茎ごと中央に置く。
通常通りに炊きあげたら、しゃもじでほぐし、混ぜる。



アスパラガスで

塩ふたつまみとバター20gを入れる。
アスパラガス3本は一口大に切り、お米の上に乗せる。
通常通りに炊きあげたら、しゃもじでほぐし、混ぜる。

新玉ねぎで

コンソメの素小さじ1、塩ふたつまみを入れる。
新玉ねぎ1個は下半分に隠し包丁を入れ、中央に置く。
通常通りに炊きあげたら、しゃもじでほぐし、混ぜる。
仕上げに刻みパセリを散らす。

にんじんで

めんつゆ小さじ1を入れる。
にんじん1~2本をお米の上に乗せる。
通常通りに炊きあげたら、しゃもじでほぐし、混ぜる。
お好みで刻んだ油揚げ、ツナを加えて炊き込んでも。



トマトで

めんつゆ小さじ1とオリーブオイル小さじ1を入れる。
トマト1個はそのままお米の上に乗せる。
通常通りに炊きあげたら、しゃもじでほぐし、混ぜる。
仕上げに大葉や胡椒を挽いて。

とうもろこしで

塩小さじ1を入れる。
とうもろこし1本は皮を剥き、粒を包丁で切り落とす。
芯と共にお米の上に乗せる。
通常通りに炊きあげたら、芯を除いてしゃもじでほぐし、混ぜる。



店舗概要

店名：雨晴食堂-AMEHARE Shokudo-

住所：東京都品川区大崎1-11-1 ゲートシティ大崎 ウエスト 3F

アクセス：JR大崎駅南改札口徒歩3分（大崎駅から239m）

TEL：03-3779-2575

営業時間：ランチ 11:30~14:00 (LO13:30)
ディナー 17:30~22:00 (LO21:30)

定休日：土・日・祝

席数：286席

食品宅配サービス「Oisix」について

2000年に設立。「つくった人が自分の子どもに食べさせられる食材のみを食卓へ」をコンセプトとした、有機野菜や特別栽培野菜など、できる限り添加物を使用せずに作った加工食品などの食品を取り扱うEC食品宅配サービスです。現在、会員数は354,285人（2025年3月末時点）で日本全国の方にご利用いただいています。2013年7月に販売を開始した、必要量の食材とレシピがセットになり主菜と副菜の2品が20分で完成するミールキット『Kit Oisix』は、シリーズ累計出荷数が2億食（2024年8月時点）を突破しています。

オイシックス・ラ・大地株式会社について

オイシックス・ラ・大地株式会社は、「Oisix」「らでいっしゅぼーや」「大地を守る会」の国内主要ブランドを通じ、安心・安全に配慮した農産物、ミールキットなどの定期宅配サービスを提供しています。子会社に、事業所、学校、病院などの給食事業を展開する「シダックス」、買い物難民向け移動スーパー「とくし丸」、米国でプラントベース食材のミールキットを展開する「Purple Carrot」などがあり、食の社会課題を解決するサービスを広げています。また、「サステナブルリテール」（持続可能型小売業）としてSDGsに取り組み、サブスクリプションモデルによる受注予測や、ふぞろい品の積極活用、家庭での食品廃棄が削減できるミールキットなどを通じ、畑から食卓まで、サプライチェーン全体でフードロスゼロを目指しています。



Oisix