

【報道関係者各位】

2025年8月20日

【おいしい物語を、明日につなぐ。】Oisix と KURKKU FIELDSが“畑のフェス” 「EARTH BEAT FES 2025」(千葉県木更津市) 11月8日(土)・9日(日)初開催 ～つくる人、届ける人、食べる人みんなで食の未来を考え、つながりを全身で体感する日～

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、以下「当社」)と、「農」・「食」・「アート」が融合する、千葉県木更津市の体験型施設「KURKKU FIELDS(クルックフィールズ)」を運営する株式会社KURKKU FIELDS(本社:千葉県木更津市、代表取締役社長:小林 武史、以下「クルックフィールズ」)との合併会社である 株式会社オイシクル(2024年5月設立)は、2025年11月8日(土)・9日(日)の2日間にわたり、畑のフェス「EARTH BEAT FES 2025」をクルックフィールズにおいて初開催いたします。URL: <https://oisikur.jp/earthbeatfes>

おいしい物語を、明日につなぐ。

EARTH BEAT FES

2025

11.8 Sat – 11.9 Sun

**会場: クルックフィールズ
(千葉県木更津市)**

Oisix × KURKKUFIELDS



■みんなで食の未来を考え、つながりを全身で体感する2日間

「EARTH BEAT FES 2025」では、メイン会場となる千葉県木更津市のクルックフィールズとオンライン会場に、つくる人、届ける人、食べる人が一堂に会し、ここでしか食べられないおいしさや数々の体験を通じ、全身で食の未来に想いを馳せることができるコンテンツを提供します。

旬野菜が実る畑での収穫体験で大地の鼓動(ビート)を感じ、フレッシュかつワイルドな食を堪能し、生産者が出店するマルシェ、会場内に参加者で描き出すアート、そしてこの日だけの音楽ライブを通して全身で体感するおいしい物語を、明日につなげる機会を創出します。

■サステナビリティとウェルビーイングが求められるフードイベント

フードイベントや収穫祭の世界的なトレンドは、サステナビリティとウェルビーイングをキーワードに進化しています。単においしいものを楽しむだけでなく、食を通じて社会や環境、文化に貢献したいという人々の意識は近年高まっており、環境負荷の少ない食材の使用、フードロスの削減、リサイクル可能な容器の導入など、イベント全体の持続可能性を高める取り組みが一般的になってきました。

また、食べたものによって身体的・精神的・社会的にどれだけ満たされた感覚を得られるか、というウェルビーイング・パフォーマンスも注目されており、健康に良いだけでなく、生産者の労働環境や食文化の保護にも配慮された食事が求められてきています。本年の「EARTH BEAT FES 2025」では、「コメ」という身近な食材や自分たちの食文化にフォーカスし、農業・漁業・畜産業を支援し、食の未来を活性化させるというテーマで開催いたします。会場を訪れ、生産者の顔を見て直接話すことで、食材への理解を深め、日々の食のルーツを体験することができます。

本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス・ラ・大地PR事務局

(株)プラチナム内) 担当: 佐伯・藤元・小野・中原

TEL: 03-5572-6072/FAX: 03-5572-6075/E-mail: oisix_pr@vectorinc.co.jp

■“これからの畑”を伝えるツアー・イベント共催から拡大、

会場でもオンラインでも参加できる“畑のフェス”に

当社とクルックフィールズの合併会社である株式会社オイシクルは、2024年5月の設立以来、当社の企業理念である、“これからの畑”を当社の定期会員にお伝えするツアーやイベントの定期開催、ならびにクルックフィールズとの商品開発・販売での連携を強化してきました。お互いの強みを活かしたこの取り組みを通して、共に大切にしている想いを一人でも多くの方にお伝えできるよう、オンラインでも参加いただけるイベントとして企画。いのちのてざわりをより身近に感じていただき、日々の生活に豊かさをお届けしたいと考えています。



■つながるアートの道、この日限りのライブや食を体験

オフライン会場では、アーティストの浅井裕介さんと共に、白線素材を野菜などのかたちで切り出し、園路に焼きつけてアートを作ることができます。「EARTH BEAT LIVE」エリアでは、食に寄りそう音楽ライブやトーク、おにぎりで会場とオンラインのゲスト1000人が感謝の乾杯をするイベントも行われます。

「スペシャルランチコース by suscrea」クルックフィールズが位置する房総半島は、里山・里海に育まれた食材が豊富。薪火を熱源に調理された料理には、『ひと皿の創造が、未来を育む』という想いが込められています。11月に南青山にオープンする新進気鋭のイノベティブ・レストラン suscrea による、本イベントだけのスペシャルコースが提供されます。

「鶏のいのちをいただく」卵をいただくために大切に育てられていた平飼鶏。恵みを分けてくれたいのちを無駄にしないよう、最後はお肉としていただきます。鶏が美味しい料理になるまでの一連を知り、「いただきます」の本当の意味を考える、心に残る体験です。

「サーモンのいのちをいただく」私たちにとって身近なサーモン。どのように食卓まで来ているのでしょうか？その背景を、シェフがサーモンを捌く横で、国内外の産地を巡った魚のプロが解説。環境のことから最高の食べ方まで。毎日の「いただきます」がきっと深くなるはずです。

＜開催概要＞※2025年8月20日現在

イベント名：EARTH BEAT FES 2025

日時：2025年11月8日（土）・9日（日）10:00-17:00

会場：オフライン会場 クルックフィールズ（千葉県木更津市矢那2503）
オンライン会場 （公式サイト）

オフライン会場入場チケット：大人2,200円（中学生以上）、小学生以下1,100円

※価格は税込 未就学児入場無料

公式サイトURL：<https://oisikur.jp/earthbeatfes>

主催：株式会社オイシクル（運営実行：オイシックス・ラ・大地株式会社、株式会社KURKKU FIELDS）

EARTH BEAT LIVE 出演予定：

Monaual mini plug / アオイヤマダ / 四家卯大 / Salyu / 藤巻亮太 / 小林武史

トークセッション登壇者：

武末克久 / 島袋隆史 / 君島悠矢 / 小嶋正太郎 / 柳田大地 / 仲野晶子 / 中條大希 / 徳本修一 / 山崎能央 / 岡住修兵 / 高橋竜太 / 坂尾篤史

【マルシェ・フード】十人十色の畑とつながるサラダバー / スペシャルランチコース by suscrea / beard 原川慎一郎 / CIMI restaurant / 田舎の大鵬 渡辺幸樹 / KURKKU FIELDS CHARCUTERIE / AMBESSA & CO / Co・En Corporation / comorebi farm / domaine tetta / 八方美米・八方美菜 / 稲とアガベ / Jeera & Dhania / 上川大雪酒造株式会社 / kiredo / こうめ / NakashimaFarm / 里のMUJI みんなみの里 / 苗目 / NORAFARM / ONIBUS COFFEE / patisserie code / SHO Farm / SOU FARM / スーパースタンド by Oisix Ra Daichi / 焼きそば by KURKKU FIELDS CHARCUTERIE / 夢のマルシェ by Oisix Ra Daichi

パートナー：PicoCELA株式会社



本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス・ラ・大地PR事務局

（株）プラチナム内）担当：佐伯・藤元・小野・中原

TEL：03-5572-6072 / FAX：03-5572-6075 / E-mail：oisix_pr@vectorinc.co.jp

【合併会社概要】

名称 : 株式会社オイシックス・ラ・大地
所在地 : 千葉県木更津市矢那2503
代表者の氏名 : 高島 宏平、小林 武史
事業内容 : 当社が提供する定期宅配サービス会員および一般向けのツアー、イベント開催
当社とKURKKU FIELDSの商品開発・Oisixでの販売
設立年月 : 2024年5月

KURKKU FIELDS（クルックフィールズ）について

KURKKU FIELDSは、千葉県木更津市にある約9万坪(30ha)の広大な敷地で「農」「食」そして「自然」の循環を体験してもらえるサステナブルファーム&パークです。おいしく安心・安全に配慮した「食」の提供はもちろんのこと、食と農業の循環、人の手が加わることで多様な生き物の住处となるビオトープなど、さまざまな循環を感じていただける施設です。KURKKU FIELDSはサステナブルな未来の形や“いのちの手触り”を体験できる施設としてお客様をお迎えしてまいります。

<https://kurkkufields.jp/>



KURKKUFIELDS
クルックフィールズ

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352,056人（2025年6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。

<https://www.oisixradaichi.co.jp/>

本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス・ラ・大地PR事務局

(株)プラチナム内) 担当：佐伯・藤元・小野・中原

TEL : 03-5572-6072 / FAX : 03-5572-6075 / E-mail : oisix_pr@vectorinc.co.jp