

【報道関係者各位】

2025年12月3日

【食×森】Oisixと日本草木研究所が初コラボ 国産スパイスでオリジナル商品開発 持続可能な「おいしい森」からの恵みを ふだんの食卓に広げる取り組みを開始 第1弾「マーガオ香る サワラのオイル漬け」販売開始（12/4～）

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」）が展開する「Oisix」は、2025年12月4日（木）より、全国の里山に眠る植生の可能性の発掘を行う株式会社山伏（本社：東京都目黒区、代表：古谷知華）が展開する、日本の里山に眠る可食植物を発掘するブランド「日本草木研究所」との初コラボレーション商品として「**マーガオ香る サワラのオイル漬け**」を販売開始します。URL：<https://www.oisix.com/sc/maqaw>



▲「マーガオ香る サワラのオイル漬け」



▲鹿児島の森で収穫された、国産のマーガオ

■国産マーガオ使用・初の商品化 取り組み開始の背景

日本の森林は国土面積の約7割を占めているものの、一次産業としての価値は木材（杉や檜）とキノコ栽培に限定され、市場は50年前の1/3になっているのが現状です。日本草木研究所では国内の森に実るスパイスに着目し、林業従事者とともに新たな産業を創出する取り組みを行っています。

そんな折、本年2月に開催された食分野の新しいチャレンジを応援するピッチコンテスト「K,D,C,,, FOOD Challenge」でグランプリを受賞した日本草木研究所が提案した、鹿児島の森に自生する天然のマーガオに、審査員として参加していた当社スタッフが注目。山椒とレモングラスを掛け合わせたような深い香りを楽しめるスパイスに、様々な食材のおいしさを引き立てられる可能性を感じ、半年に渡る商品開発がスタートしました。

当社は「サステナブル・リテール」（持続可能な小売業）として、これまでも日本各地の畑や海の未利用資源の商品化に取り組んできました。食の社会課題をビジネスで解決することを企業のミッションとしており、本取り組みを推進していくことで、日本の森林資源の価値を高めていければと考えています。

■現地の林業従事者も、食べられるとは知らなかった！ 希少な国産マーガオ

マーガオ（馬告）は台湾で伝統的に使われてきたスパイスで、収穫量が極めて少なく希少性の高いスパイスです。国内ではアオモジと呼ばれ、南九州に自生していますが、これまで杉や檜の間に生えてくる「雑木林」として邪魔者扱いされ、伐採しても価値がない木と考えられてきました。この木から採れる実は今後、国産スパイスとしての利用価値が生まれることで、森の多様性が担保され、林業従事者にとっても新たな希望となります。



■日本の森林資源を食卓に広げる、持続可能な「おいしい森」プロジェクトとして推進 ▲本年夏の収穫時の様子

当社では、これまで知られていなかった日本の森林資源を食卓に広げ、持続可能な「おいしい森」を共創していく取り組みとして社内プロジェクト化。第1弾のオイル漬けを皮切りに、今後はこの国産マーガオをふだんの食卓につなげるパートナーとして、当社の主力商品であるミールキット「Kit Oisix」でメニュー展開し、お客様にその魅力を伝えていきたいと考えています。

本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：丸尾

TEL：050-5305-0549（直通） E-mail：publicity@oisixradaichi.co.jp

（上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください）

（鹿児島産地より）【食×林業】という新しい領域は、新たな収入源だけでなく、新たな雇用や、収穫作業を通じたコミュニケーション、衰退していく地方に、既存の地域おこしとはまた違った、新しい事業を生むような気がします。自身が林業を始めた時には、想像もしなかった【食×林業】という新しい領域に挑戦出来てとてもワクワクしています。この度Oisixさまを通じて、自身が収穫したものが世に出て、日本中の人々の食卓に並ぶのがとても楽しみです。一方で、満足できる数量を継続的に確保できるかというプレッシャーもありますが、最大限努力したいと思います。



《商品概要》 ※価格は税込

商品名：マーガオ香る サワラのオイル漬け

販売価格：200g 1,058円

概要：

鹿児島の森に自生する、天然の生マーガオを使用。山椒とレモンガラスを掛け合わせたような爽やかな独特の香りと風味がふわりと広がる、しっとりジューシーなサワラのコンフィです。低温調理で素材の旨味を閉じ込めた贅沢な一品で、スパイシーな余韻と魚の旨味が絶妙に溶け合う上質な味わいをお楽しみいただけます。

発売日：2025年12月4日（木） 10:00～

販売ページURL：<https://www.oisix.com/sc/maqaw>



日本草木研究所について

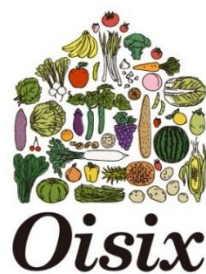
日本の山を宝の山に、を掲げ日々新たな山の原生植物の活用方法を考える研究所ブランド。森の自生植物資源の価値化は、地方産業の活性化や持続可能な食材供給、新たな国際競争力にも繋がっていく。それらを実現するために今日も全国の山に入っては、商品・事業開発を繰り返します。

<https://nihonkusakilab.com/>



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360,887人（2025年9月末時点）で日本全国の方にご利用いただいています。



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、学校などで給食事業を展開する「シダックスコントラクトフードサービス」、病院、高齢者施設、保育園、幼稚園などで給食事業を展開する「シダックスフードサービス」、買い物困難者向け移動スーパー「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。

——— 本リリースに関するお問い合わせ ———

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：丸尾

TEL：050-5305-0549（直通） E-mail：publicity@oisixradaichi.co.jp

（上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください）