

【報道関係者各位】

2026年1月28日

【47都道府県のご当地丼】関東×関西丼が週替わりでバトル 「47ご当地丼」Kit Oisix 第2弾がスタート（1/29～） 海なし県、醤油どころ、港町、食文化の都 それぞれのご当地飯対決を食卓で

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、サービス開始25周年記念企画の一環として、全国47都道府県それぞれの地元で愛される味を丼メニューにした「超ラク丼Kit」シリーズを2025年12月より展開中です。第2弾は、関東×関西丼バトルと銘打ち、埼玉県×滋賀県、千葉県×和歌山県、神奈川県×兵庫県、東京都×京都府の地元で愛される味を丼メニューにした「超ラク丼Kit」シリーズを2026年1月29日（木）から随時販売開始します。URL：<https://www.oisix.com/sc/donburi> ※1/29 10:00以降ページは有効



■続く物価高 日本人の国内旅行意欲はマイナス続く「食卓で全国の味が楽しめる」47のご当地丼が続々登場

国土交通省が2025年12月末に発表した最新の「宿泊旅行統計調査※」によると、日本人の延べ宿泊者数は2025年1月以降連続で前年同月比マイナスが続いています。続く物価高による生活者の節約志向が、外出や旅行などの意欲に影響を与えていることがうかがえます。

※国土交通省 宿泊旅行統計調査（2025年（令和7年）10月・第2次速報、2025年（令和7年）11月・第1次速報）

Oisixでは、**食卓で日本を旅するような体験をお届けしたい**との思いから、2025年12月より全国47都道府県それぞれの地元で愛される味を、手軽に召し上げられる「丼」メニューでお届けしています。家庭の味、旅先で出会った味、知らなかったあの土地の味まで、本年6月まで約半年にわたり「超ラク丼Kit」シリーズとしてご提案予定です。また販売後の各メニューについては、7月の「Kit Oisix誕生祭」で総選挙を開催予定。お客さまの投票によりグランプリを決定します。

■第2弾は関東×関西 6種類の丼が登場するバトル企画 あなたの「推し丼」は？

ごはんの上に具材をのせる丼スタイルの親しみやすさ、手軽で満足度も高い新シリーズ「超ラク丼Kit」では、全国47都道府県のご当地グルメを、「たった10分で味わえる丼」としてお届けし、食卓に新しい楽しみと発見をお届けしています。

第2弾は関東×関西丼バトルと銘打ち、埼玉県×滋賀県、千葉県×和歌山県、神奈川県×兵庫県、東京都×京都府の地元で愛される丼メニューを、東西対決の形で楽しんでいただける企画を展開します。



▲滋賀県生まれ「とび太くん」のピックが付いたご当地丼

「超ラク丼Kit 47ご当地味めぐり 第2弾メニュー」 ※価格は税込

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

※1/29 10:00以降ページは有効になります

①【海なし県の本気！プライドを詰め込んだ丼対決 埼玉県 VS 滋賀県】
販売期間：2026年1月29日（木）10:00～2026年2月5日（木）10:00

商品名：[超ラク丼Kit]深谷ねぎとおさつスティックの甘みそ豚丼

販売価格：2人前 1,966円／3人前 2,938円

概要：

深谷ねぎと国産豚バラ肉を合わせたボリュームのある豚丼です。熟成合わせ味噌と
はちみつを加えたコクのある甘辛だれが、ねぎの甘みを引き立てます。香ばしくも
ホクホクなおさつまいもスティックを添え、素材の自然な甘みを堪能できる一杯に仕
上げました。

商品名：[超ラク丼Kit]滋賀のイナズマ！甘辛胡椒ダレのさば竜田丼

販売価格：2人前 1,966円／3人前 2,938円

概要：

さば竜田をメインに、黒胡椒香る甘辛ダレを絡めて食べ応えのある丼にアレンジ！
パリパリの揚げ春雨とたくあんマヨの食感が楽しく、最後の一口まで飽きさせませ
ん。セットの春雨スープと一緒に、滋賀の魅力を詰め込んだ一杯です。滋賀県発祥
の交通安全キャラクター「とび太くん」のピックつき。

②【醤油文化から生まれたラーメン飯対決！ 千葉県 VS 和歌山県】
販売期間：2026年2月5日（木）10:00～2026年2月12日（木）10:00

商品名：[超ラク丼Kit]2種ラー油で旨辛！勝浦タンタン風餡かけ丼

販売価格：2人前 1,943円

概要：

千葉県のご当地グルメを、Oisixオリジナル勝浦タンタン風餡かけ丼にアレンジ。
醤油ベースの餡に食べるラー油で炒めたひき肉を合わせて、クセになる辛さが楽しめ
ます。たっぷりのニラと追いがけする花椒ラー油で、旨辛な丼をご賞味ください。

商品名：[超ラク丼Kit]豚バラチャーシュー丼出系ラーメン風炒飯

販売価格：2人前 1,943円

概要：

和歌山のご当地グルメ丼出系ラーメン！ホロっとやわらかいチャーシューを丼出系
ラーメンのように盛り付けて。旨み強い白湯スープと醤油だれ、お好みでチャー
シューの汁をかければ、かき込みたくなるガッツリ炒飯の完成です。

③【異文化が混じった港町！ずっと愛されてきたご当地飯 神奈川県 VS 兵庫県】
販売期間：2026年2月12日（木）10:00～2026年2月19日（木）10:00

商品名：[超ラク丼Kit]釜揚げしらすと甘辛お揚げの彩り5色丼

販売価格：2人前 1,943円／3人前 2,873円

概要：

ふっくら釜揚げしらすを主役に、5つの具材で彩り豊かに仕上げました。じゅわっ
と味のしみた甘辛いお揚げに、シャキシャキのラディッシュや大葉の香りがアクセ
ント。はちみつを加えたコクのある特製だれで、しらすの旨みが引き立つ贅沢な一
杯です。

商品名：[超ラク丼Kit]濃厚デミと生クリームのまろやかオムライス

販売価格：2人前 2,051円／3人前 3,035円

概要：

神戸で有名な洋食文化の定番は、デミグラスソース。今回は濃厚なデミグラスソ
ースに少しの醤油を加えて、深みを出しています。ふんわりたまごは、生クリーム入
り。普段のオムライスよりリッチでまろやかな味わいをお楽しみください。



④【進化する東京と伝統を守る京都 日本の食文化を担うのは？ 東京都 VS 京都府】
販売期間：2026年2月19日（木）10:00～2026年2月26日（木）10:00

商品名：[超ラク丼Kit]鰯かば焼きの出汁たま錦糸丼
販売価格：2人前 2,051円／3人前 3,035円

概要：
古くから伝わる京都の名物・錦糸丼をベースに、食べやすい鰯かば焼きでアレンジした一品。お出汁のきいたたまごを豪快にのせて、甘辛いたれとまるやかなたまごの絶妙なバランスが食欲をそそります。山椒がアクセントになっています。

商品名：[超ラク丼Kit]ビビンバ風！あさりしぐれ煮のネオ深川めし
販売価格：2人前 2,051円

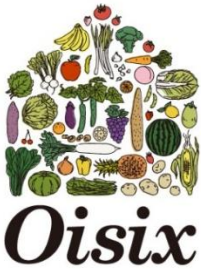
概要：
下町の名物料理「深川めし」をベースに進化させた丼です。他国の文化であるビビンバの要素を掛け合わせたハイブリットな仕立てになっています。
たくさんのっている具材を混ぜながら食べて、様々な味わいをお楽しみください。

「Kit Oisix」について
必要量の食材とレシピがセットになった、調理時間が10分から作れるミールキット。2013年7月より販売を開始し、これまでに誕生したメニュー数は2,500以上。調理時間を削減できるだけでなく、毎週20以上の和洋中のメニューを展開しているので、メニューのマンネリ化も防ぐことができます。また、有機野菜や特別栽培の野菜など安心・安全に配慮した野菜を5種類以上使用しています。シリーズ累計出荷数は2億食（2024年8月時点）を突破しています。
URL：https://www.oisix.com/sc/kitoisix_intro



■ 25年間のお客さまへの感謝を込めて、まだまだ特別企画を開催中！
2025年6月にOisixは25周年を迎えました。生産者の方々の想い、お客さまのお声、たくさんの出会いとつながりに育てられてきました。今日まで数えきれない食卓と出会い、たくさんの「おいしい」のそばにいられたこと、Oisixを選んでくださるみなさまへの、尽きない感謝を込めて特別企画を開催しています。

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。