

【報道関係者各位】

2026年2月5日

新潟五大ラーメンを自宅で楽しむミールキット「鍋Kit」シリーズ始動！ 各地域の気候や産業に合わせて発展してきた“個性豊かな”味をOisixならではの“鍋”に ～第一弾は長岡生姜醤油の超人気店『しょうがの海』監修メニューを2月5日より発売～

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、新潟のご当地グルメとして知られる「新潟5大ラーメン」を自宅で手軽に楽しめるミールキット「鍋Kit」シリーズを2026年2月5日（木）より期間限定で発売いたします。第一弾は長岡生姜醤油ラーメンの専門店『しょうがの海』が監修した「[Kit]しょうがの海監修！長岡生姜醤油らぁめん鍋」が登場します。
URL：<https://www.oisix.com/sc/niigata5>



■お米、日本酒、お魚だけではない。新潟の食文化「新潟5大ラーメン」とは

新潟5大ラーメンは、「長岡生姜醤油ラーメン」「燕背油ラーメン」「新潟濃厚味噌ラーメン」「新潟あっさり醤油ラーメン」「三条カレーラーメン」の5種を指します。その歴史は古いものでは昭和初期（約90年前）からと言われており、各地域の気候や産業に合わせて発展してきました。

例えば、新潟県第2の都市であり、県内有数の豪雪地帯としても知られる長岡市で生まれた「長岡生姜醤油ラーメン」は、“スープに使用されている豚骨のくさを消すために、仕込みの段階で大量の生姜を加えた”ことや、“厳しい寒さの中で「食べる人の体を温めたい」という作り手の想い”から現在のスタイルが確立されたと言われています。

また、新潟県は全国屈指のラーメンどころとして知られています。新潟県の県庁所在地である新潟市は、総務省が2022年2月に発表した2021年分の家計調査において、「中華そば（外食）」の年間支出金額で全国1位を獲得（※1）し、大きな話題となりました。最新の調査においても全国平均（6,664円）を大きく上回る13,844円を記録し、全国トップクラスを維持し続けるなど、全国有数のラーメン文化が根付いています。（※2）

（※1）出典：「政府統計の総合窓口(e-Stat)」、家計調査（二人以上の世帯）（総務省）、2021年「中華そば（外食）」1世帯当たり年間支出金額（都道府県庁所在地・政令指定都市別）

（※2）出典：「家計調査（二人以上の世帯）品目別都道府県庁所在地及び政令指定都市ランキング：令和3年（2021年）～令和5年（2023年）平均より」（総務省統計局）

■新潟5大ラーメンのミールキット「鍋Kit」について

個性のある新潟5大ラーメンの魅力を楽しむミールキット「鍋Kit」は2026年2月5日（木）～2026年4月2日（木）の間、期間限定で順次発売されます。

第一弾は長岡生姜醤油ラーメンの専門店『しょうがの海』が監修した「[Kit]しょうがの海監修！長岡生姜醤油らぁめん鍋」が2週間限定で登場。Oisixならではの鍋料理にアレンジし、めにはラーメンが作れるなど、ひと鍋で大満足できるような商品になっています。調理時間も約20分で完成するなど、手軽に美味しく地域の味を楽しむように開発いたしました。



▲しょうがの海（新潟県長岡市）

■第一弾は新進気鋭の行列店『しょうがの海』が監修する「長岡生姜醤油ラーメン」がテーマ

2023年のオープン以来、行列店として知られる専門店『しょうがの海』が監修を手掛けました。鶏と豚を合わせたスープに、おろし生姜を直接投入する製法を採用し、従来のスープと一緒に生姜を煮込む手法とは異なり、生姜の風味がよりストレートに伝わるのが特徴です。そんな『しょうがの海』の特徴を楽しめる生姜醤油らあめんの味をベースに、Oisixで大人気の餃子をたっぷり載せた鍋として登場。メにはラーメンが楽しめる、ここでしか味わえない限定の一品に仕上がりました。



▲メに作れるラーメン(イメージ)

■「らあめん しょうがの海」店主佐藤直人さんよりコメント

4種類のしょうゆとWスープに、国産しょうがをガツンと効かせ、オイシックスの具材と合わせることで、ここでしか味わえない限定のうまみが完成しました。メのラーメンを食べ終わった残りのスープに、ご飯+卵を入れて雑炊にしたり、少量のスープと炒めてチャーハン風にできるのも、この商品ならではの楽しみ方になりそうです。この一杯で芯から温まって、思いっきり「しょうがの海」に溺れてください！

■商品情報

商品名：[Kit]しょうがの海監修！長岡生姜醤油らあめん鍋

価格（税込）：3,455円（2～3人前）

販売期間：2026年2月5日（木）10：00～2026年2月19日（木）10：00

URL：<https://www.oisix.com/sc/niigata5>

商品説明：4種の醤油と豚骨・鶏のWスープに、国産生姜を効かせ、しょうがの海に溺れたくらい生姜を効かせた生姜醤油らあめんの味を実現しました。Oisixで大人気の餃子をたっぷり載せた鍋にアレンジし、ここでしか味わえない限定の一品です。



■「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



■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。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った、調理時間が10分から作れるミールキット『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。