

【報道関係者各位】

2026年6月29日

## オトナ世代に選ばれ累計53万食突破！らでいっしゅぼーや「おやさい献立セット」 外食控えでマンネリしがちな日常の食事を心華やく瞬間に！旬食材を使った食卓を提案 ～完熟桃×白なすのとろける食感を愉しむ「カプレーゼ」など、驚きに満ちた夏メニューが新登場～

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「らでいっしゅぼーや」は、物価高による外食控えが進むなか、おうちでの食事を心華やかに楽しむ新提案として、青果を中心とした食材とレシピがセットになった「おやさい献立セット」の夏メニューを2026年6月29日（月）より販売開始します。

URL： [https://www.radishbo-ya.co.jp/admission/lp/trial/menu\\_3days/](https://www.radishbo-ya.co.jp/admission/lp/trial/menu_3days/)



▲「完熟桃と白なすのカプレーゼ」

### ■ 外食控えによる「おうちごはんのマンネリ化」を、心華やく瞬間に

昨今、物価高への懸念から消費者の節約志向が高まっており、外食をはじめとした食料への支出を抑える動きが広がっています。総務省の家計調査報告（※1）によると、二人以上の世帯における外食への支出が前年同月比で実質2.9%減少。こうした背景から「外食控え」とそれによる「内食化（おうちごはん）」へのシフトが鮮明になっています。しかし、自宅での食事回数が増えるにつれ、「いつもと同じ食材や調味料ばかりになり、日々の食卓がマンネリ化してしまう」という新たな悩みを抱える家庭も少なくありません。

こうした「おうちごはんのマンネリを解消して、自宅での食卓をもっと楽しみたい」というニーズに応えるべく、「らでいっしゅぼーや」は旬の食材と新しい発見をもたらすレシピをお届けし、新しい食の選択肢の提案し、味わう「おやさい献立セット」を2025年1月から展開。

50～70代のオトナ世代を中心にサービス開始から着実に支持を広げ、直近の3カ月では毎月5万食のペースで出荷数を伸ばしており、累計53万食を突破。

（2026年6月24日時点）そして2026年6月29日（月）からは、夏ならではの旬の食材をふんだんに使ったメニューの提供を開始します。

（※1）参照：総務省 家計調査報告 7P

[https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?stat\\_infid=000040448659](https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?stat_infid=000040448659)



▲おやさい献立セット  
調理イメージ

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：小川

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）

## ■ 「極上の桃と白なす」が合わさった感動の食体験「完熟桃と白なすのカプレーゼ」

今夏のメニューの主役は、「桃と白なすのカプレーゼ」です。使用する完熟桃の瑞々しい甘みと豊かな香り、白なすならではのなめらかでトロリとした食感をそれぞれ楽しめると同時に、果物×野菜という異素材を掛け合わせることで生まれる味の広がりを経験できるメニューに仕上げました。

レシピは素材本来の旨みを活かすため、シンプルな調味料とオイルを和えるシンプルな味付けです。この一皿を実現するため、栽培方法から収穫タイミングまでこだわった食材をお届けします。



### 桃の産地の特長

おやさい献立セットに使う山梨・やまなし自然熟の桃は「最高の状態を召し上がっていただきたい」という生産者・小澤さんの強い想いから、より完熟に近いタイミングで収穫します。品質を保持したまま流通するのが非常に難しいデリケートな完熟桃ですが、手で一つひとつ収穫し、箱詰めすることで、豊かな香りとトロリとした果肉の味わいを食卓へお届けできることになりました。



### 白なすの産地の特長

合わせる白なすは、らでいっしゅぼーやからの依頼をきっかけに白なす栽培を極めたプロフェッショナル・高知県の熊谷さんが育てたもの。栽培方法によっては大きくなりすぎて「ス」が入り、食感が失われやすい白なすですが、栽培技術により200g前後の比較的小さめで収穫。外皮も美しく、程よく締まった果肉で、加熱すると「なめらかトロリ」とした極上の食感へと変化します。



## ■ 参考情報 おやさい献立セットの5つの特長

- ① 果物×野菜などの意外な調理法で、「自分の味」からの脱却とレパートリー拡充へ
- ② 「生で食べる」「シンプルに焼く」だけで食卓の主役に。厳選野菜のポテンシャルに驚く
- ③ 7皿分（2～3人前）の食材とレシピが届き、献立づくり・買い物の煩わしさから解放
- ④ ふぞろい野菜・果物を使い切り、生産者や持続可能な農業を応援
- ⑤ 農薬や化学肥料等を極力抑えた、独自の環境保全型生産基準「RADIX」の食材を使用

### ▼ ご利用中のお客様からの声（一例）

「おやさい献立セットは300点をつけたい満足度！箱を開けた瞬間から食材がキラキラと輝いて見えました。生産者の方の顔が見えて、つながりを感じられるのも素敵です。」（50代女性）

「献立を考えるのが義務のようで苦痛でしたが、果物と野菜を合わせる斬新なメニューが手軽に作れて、眠っていた『料理のワクワク感』が戻ってきました」（40代・女性）

「2人暮らしだと野菜を余らせがちですが、3日間で綺麗に使い切れて冷蔵庫がスッキリするのが気持ちいい。物価高の今、食材を無駄にせず余計な買い出しも減るのが嬉しいです」（50代・男性）

### 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：小川

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）

## ▼「1,480円おためしセット」夏メニュー 一覧

- ・この組み合わせ、想像以上です。桃と白なすのカプレーゼ
- ・農家・オブザイヤー受賞！とろ旨 白なすのお浸し
- ・シャキッと極み食感！おかひじきと生きくらげの和え物
- ・生で驚くほどみずみずしい！チンゲン菜のたまごサラダボウル
- ・皮までうまい にんじんステーキ
- ・切って焼くだけで、ごちそう！れんこんステーキ
- ・らでいっしゅぼーやのトマトは生がいちばん！トマトマリネ



▲チンゲン菜のたまご  
サラダボウル



▲おかひじきと  
生きくらげの和え物

## ■商品概要

名称：おやさい献立 おためしセット

対象：らでいっしゅぼーや定期会員以外の一般のお客様（新規）向け  
※お一人につき1回のみ注文可能

販売期間：2026年6月29日(月)～売り切れ次第終了

お届け：2026年7月6日(月)～

価格：1,480円（税込）

詳細：約10商品の青果や食材が含まれる食材セット

URL：[https://www.radishbo-ya.co.jp/admission/lp/trial/menu\\_3days/](https://www.radishbo-ya.co.jp/admission/lp/trial/menu_3days/)

※おためしセットは売り切れ次第、販売終了 や お届けが遅延する可能性があります。

### おやさい献立おためしセットに 入っている食材一覧

桃  
白なす  
おかひじき  
チンゲン菜  
生きくらげ  
ふぞろい人参  
トマト  
れんこん  
平飼いたまご  
ブイヨン3種

※品目は変更になる場合がございます。

名称：おやさい献立セット

対象：らでいっしゅぼーや定期会員

販売価格：5,925円前後（税込）

詳細：約15商品の青果や食材が含まれる食材セット

※天候起因などによる食材変更の可能性があるので価格は多少前後します

販売開始：2026年6月29日(月)～

## 食品宅配サービス「らでいっしゅぼーや」について

1988年に設立。有機・特別栽培野菜、添加物を控えた加工食品、環境にやさしい日用品等の個別宅配事業を展開し、現在会員数は76,535人（2025年6月末時点）です。安心・安全にこだわった、持続可能な社会の実現を目指した商品、サービス開発を行っています。旬のおすすめ野菜の詰め合わせボックス『めぐる野菜箱』と、伝統野菜や見た目が面白い野菜『いと愛（め）づらし名菜百選』シリーズを取り扱っています。



## 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。

<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・大地株式会社 広報：小川

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）