

【報道関係者各位】

2026年7月22日

【能登半島地震から2年半】石川県穴水町が「食」で復興を目指す 能登の伝統調味料「いしる」を使用した「あなみず餃子」が全国デビュー（7/23～） ～全国販売のための製造体制を当社が構築、町外初の「第一号加盟店」として継続的にサポート～

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、石川県の穴水町が開発したご当地グルメ「あなみず餃子」を2026年7月23日（木）より販売開始します。食で復興を目指す穴水町が企画した「あなみず餃子日本一プロジェクト」に応え、当社が通年販売できるご当地グルメとして全国に販売・展開するための製造体制を構築した商品です。加えて同プロジェクト町外「第一号加盟店」として、8月には都内で試食会を開催するなど、穴水町の復興を継続的にサポートしてまいります。

販売ページURL：<https://www.oisix.com/sc/anamizu> ※7/23（木）10:00～URLが有効になります



▲「ポリうまっ！能登あなみず餃子」



▲波穏やかな内海の恩恵を受けてきた穴水町

■まいもん（美味しいもの）の里復活のために新メニューを！「あなみず餃子 日本一プロジェクト」発足の経緯

能登半島中央に位置し、のと里山空港に隣接する「奥能登の玄関口」穴水町は、波穏やかな内海の恩恵を受け、まいもん（美味しいもの）の里として四季折々の旬な素材をテーマとした「穴水まいもんまつり」を開催していました。しかし、高齢化による後継者不足や自然環境の変化、さらに令和6年能登半島地震の影響からその存続が困難な状況に陥りました。この危機に穴水町観光物産協会が立ち上がり、経済同友会・共助資本主義の実現委員会 のとマルチセクター・ダイアログから始動したプロジェクトの一環として、「あなみず餃子 日本一プロジェクト」が発足。その一員として当社が通年販売できる製造体制を構築し、このたび穴水町外での「第一号加盟店」として、新たなご当地グルメの全国販売を開始します。当社が2024年から取り組む「EAT and SEND for 能登半島」の対象商品としてOisixで販売し、売上の一部を商標使用料として穴水町に支払うことで、当プロジェクトのPR・振興に継続的に貢献してまいります。

■通年楽しめるご当地グルメで、全国の加盟店300店舗を目指す

穴水町ではこれまで通年で提供できるご当地グルメはありませんでした。新たなメニューを考える中で「どんな食材でも包み込むことができる」餃子が候補に上がり、餡となる具材や調理方法、タレ次第で、和風にも洋風にもアレンジが可能であり、かつ主食ではないメニューのため、穴水にある全ての飲食店がこのプロジェクトに参加可能なグルメになり得ると考え、決定しました。今後、当社を含めた全国の加盟店300店舗を目指して拡大を進める一方、町内の各店では創意工夫された調理方法やオリジナルのタレなどで食べるバリエーション豊かなご当地グルメ「あなみず餃子」へと進化していく予定です。



■海と里の恵みをコンセプトに、隠し味には能登の伝統調味料「いしる」を使用 「ポリうまっ」な新食感

「あなみず餃子」のコンセプトは「海の恵みと里の恵みが出会った餃子」。その最大の特徴は、隠し味に能登の伝統調味料「いしる（魚醤）」を使用していることです。「いしる」が具材全体の旨味をグッと引き立てているため、タレをつけなくてもそのまま美味しいほど濃厚で奥深い味わいに仕上がっています。現在、穴水町内の飲食店7店舗で提供されているのは、試行錯誤の末に完成した、各店舗が独自のアレンジを加えた味わい。具材に切り干し大根を使用していることで、どの店舗を訪れても、「ポリうまっ！」な食感と旨味を堪能できます。

本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス株式会社 広報：丸尾

TEL：050-5305-0549（直通） E-mail：publicity@oisix.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）

メニュー開発にかけた思い

開発当初は飲食店も生産者も疲弊しきっていた状況でしたが、身近な素材かつ、手間が掛からない調理方法であることから、次第に仲間が増えて無事にデビューすることができた「あなみず餃子」。

“いしる”と“切り干し大根”がアクセントになった中身が詰まった餃子は、我々穴水町観光物産協会が掲げる「まいもんの里 穴水」の復活に係る熱い思いもたくさん詰まっています！（穴水町観光物産協会 北川 博幸 会長）



【商品概要】

商品名：ポリうまっ！能登あなみず餃子

販売価格：10個入 905円（税込）

販売開始：2026年7月23日（木）10:00～

概要：

能登の海の恵み「いしる」を切干大根に吸わせ、餃子の皮で包んだ、新しいご当地グルメが誕生しました。ひと口味わえば、頭の中に鮮烈なイカのイメージが浮かぶほどのいしるの旨み、そしてポリポリと心地良い、切干大根の食感をお楽しみいただけます。

販売URL：<https://www.oisix.com/sc/anamizu>

※7/23（木）10:00～URLが有効になります



【能登あなみず餃子&能登ワイン ご試食・販売会開催】

開催日：調整中

会場：石川県アンテナショップ 八重洲いしかわテラス

（東京都中央区八重洲2丁目1-8 八重洲Kビル1階）

主催：穴水町観光物産協会

概要：能登の伝統調味料である魚醤・いしると切干大根が入った新食感の「能登あなみず餃子」と、海のミネラルを土壌に活かした葡萄からつくられた「能登ワイン」とのマリアージュを皆様にお届けします。能登の食の伝統、風味をぜひこの機会に感じてください。



■「EAT and SEND for 能登半島」とは

震災から二年半が経過した現地では、事業再開やインフラ復旧に一定の進捗が見られるものの、まだまだ本格的な経済回復には至っておらず、当社が接点を持っている食の担い手周辺においても、人口流出、インフラやコミュニティの再建と心のケアの継続性といった長期的な課題が依然として残されています。また、支援が届きにくい層への対応や、ニーズに合わせたきめ細やかなアプローチの必要性も浮き彫りになっています。

当社では震災発生直後から現地に支援に入り、被災地での救援活動を開始。必要な時期に必要な支援を、現地のお声をうかがいながら実施してきました。

Oisixでは、持続可能な形で現地の復旧・復興へ協力するため、また、お客様が普段のお買い物を通じてより簡単に支援や寄付ができるよう、日配品を中心に該当商品は1点につき50円の寄付が付いた商品の販売「EAT and SEND for 能登半島」を2024年1月4日より開始。また、商品からの寄付金と同額を当社からも寄付しており、現在も販売継続中です。

本取組みは、2026年3月、一般社団法人ソーシャルプロダクツ普及推進協会（所在地：東京都中央区、会長：江口泰広）が開催する『ソーシャルプロダクツ・アワード(SPA)2026』の年度テーマ（令和6年度能登半島地震および豪雨災害からの震災復興につながる商品・サービス）において、最高賞となる「大賞」を受賞しました。<https://www.apsp.or.jp/socialproductsaward/>



▲震災直後、当社グループ「とくし丸」による救援物品配布の様子



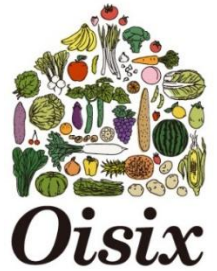
本リリースに関するお問い合わせ
オイシックス株式会社 広報：丸尾

TEL：050-5305-0549（直通） E-mail：publicity@oisix.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）

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351,029人（2026年3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2.5億食（2026年2月時点）を突破しています。



オイシックス株式会社について

オイシックス株式会社は、「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、高齢者施設や病院、保育施設、企業の社員食堂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

オイシックス株式会社 広報：丸尾

TEL：050-5305-0549（直通） E-mail：publicity@oisix.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）