【報道関係者各位】 2026年8月4日

正月の「おせち飽きた」を先回り！進化系『らぁ麺おせち』が2027年の新トレンド
初の共同開発となる新おせち「飯田商店監修らぁ麺おせち」予約販売開始
～累計販売台数約100万台突破※のOisixおせちの最新商品～

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、以下当社）が展開する「Oisix」は、累計販売台数約100万台※を突破しているOisixおせちの新たな挑戦として、独自のこだわりを極めたスープと自家製麺でらぁ麺業界で著名な飯田商店（有限会社飯田商店、本社：神奈川県足柄下郡、代表取締役：飯田将太）との初の共同開発商品となる2027年の新おせち「飯田商店監修らぁ麺おせち」を8月4日（火）より予約販売開始いたします。　※2025年11月時点

販売URL：https://www.oisix.com/shop.osechi--iidashouten__html.htm

▲2027年の新おせち「飯田商店監修らぁ麺おせち」

■「飯田商店監修らぁ麺おせち」開発経緯

近年、おせち市場では「和洋中の多様化」と「コスパ重視とプレミアム志向の二極化」がトレンドとして注目されています。また、昨年のお正月には『おせちに飽きたららぁ麺が食べたくなる』という消費者インサイトや『年明けらぁ麺』の文化が話題となりました。

このらぁ麺への注目と、らぁ麺業界で著名である飯田商店の日本食への造詣の深さを、累計販売台数約100万台突破(2025年11月時点)しているOisixのおせちへ取り入れるという新たな取り組みとして、「飯田商店監修らぁ麺おせち」が誕生しました。

飯田商店店主・飯田将太氏は元々日本食を志し料理人となった背景があり、日本食への造詣が非常に深い方です。Oisixのおせち新商品開発が、消費者インサイトから「らぁ麺×おせち」という新たなトレンドを生み出そうと考えた時、最適なパートナーとして飯田将太氏が挙がり、初めての共同開発に至りました。

「年越しそば」は古くから日本に根付く文化ですが、その文化を尊重しつつ、「年明けらぁ麺」を新たな日本の文化として広めたい、という飯田商店とOisix双方の思いが込められた新商品となっています。

■「飯田商店監修らぁ麺おせち」3つのこだわりポイント

①厳選小麦が香るしなやかな食感の麺

店主・飯田将太氏のこだわりが最も凝縮された、スープに寄り添う特製麺。国産小麦の豊かな風味と、喉をスルリと通り抜けるしなやかな食感を、冷凍とは思えない圧倒的なクオリティで再現しました。

②何層にも重なる旨味！五臓六腑に染み渡るスープ
澄んだ美しい琥珀色。鶏と豚の旨みを丁寧に引き出した濁りのない出汁に、何種類もの醤油を絶妙な比率でブレンド。そこに旨み豊かな鶏油が重なり、芳醇な香り、深いコク、すっきりとしたキレがひと口ごとに広がる。最後の一滴まで味わいたくなる、飯田商店らしさを感じる醤油スープです。

③クロモジ燻製豚バラチャーシュー
素材の旨味が引きたつよう、岩塩で味付けし、爽やかで奥行きのある香りを持つ「クロモジ」で燻製。表面に香ばしい薫香をまとわせながら、豚バラならではの脂の甘みとコク、豚肉本来の旨みを引き出しました。
口に運ぶ場所によって移り変わる、クロモジの香り、脂の豊かなコク、肉の旨み。チャーシュー一枚の中に広がる、味と香りのグラデーションをお楽しみください。
お好みの厚さに切り分けられるブロックタイプなので、らぁ麺にのせてそのまま食べるのはもちろん、厚切りにして炙れば、香ばしさと食べ応えがさらに引き立ちます。

【商品概要】

商品名：飯田商店監修らぁ麺おせち
販売価格：20,980円（税込・送料込）

商品名：飯田商店監修らぁ麺おせち（高砂付）
販売価格（超超早割）：33,280円（税込・送料込）

【その他Oisixのおせち商品「高砂シリーズ」】※一部抜粋
公式サイト：https://www.oisix.com/shop.gift--ostop06__html.htm

商品名：和洋三段重　上高砂
販売価格（超超早割）：23,380円（税込・送料込）
商品概要：昨年度おせち販売数No.1、こだわりの和洋折衷おせち

商品名：和洋二段重　高砂
販売価格（超超早割）：17,980円（税込・送料込）
商品概要：23年のロングセラー、昨年度二段重おせち販売数No.1

②上高砂　豊
販売価格（超超早割）：27,880円（税込・送料込）
商品概要：お客様からのお声を受け、去年より2品目を増量した和洋おせち

③高砂　和
販売価格（超超早割）：19,780円（税込・送料込）
商品概要：和風品目にこだわった伝統的な和風おせち

④高砂×本格中華オードブル慶華
販売価格（超超早割）：28,780円（税込・送料込）
商品概要：本格的な和・洋・中のよくばりおせち

飯田商店について
神奈川県湯河原町にある完全予約制の「飯田商店」。店主・飯田将太氏が2010年に開業。以来、うま味調味料を一切使わず、国産小麦の自家製麺と選び抜かれた素材だけで一杯を作る姿勢を貫く名店です。丁寧に組み上げた鶏・豚・魚介出汁の自然由来のスープは、澄んだ見た目ながら旨味の厚みを感じさせる深い味わい。麺には「ハルユタカ」などの国産小麦を独自にブレンドし、しなやかなコシと小麦の香りを引き出すなど、細部にまでこだわりが込められています。
URL:https://r.iidashouten.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」「らでぃっしゅぼーや」「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。