

【報道関係者各位】

2026年8月19日

「平日の夕食をもっと任せたい！」7月開始の4daysプランが好調 夏休み明けにも【夕食作りキャンセル】を続けたいご家庭向けに製造体制を強化 超“メンパ※1”夕食サービス・デリOisix

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」による、温めるだけで完成する超メンパ※夕食サービス「デリOisix」は、忙しい共働きの子育て世帯のお客さまからのお声を受け、本年7月16日（木）よりお届け日を含めて4日分の夕食をお届けする「デリOisix 4daysプラン」の販売を開始したところ、ご登録いただいているお客さまの購入率が向上※2。平日の夕食に「デリOisix」を選ばれるお客さまが増加しており、このほど製造体制を強化しました。

販売ページURL：<https://www.oisix.com/sc/deli4days>

※1: メンタルパフォーマンスの略。「選択肢に迷うストレス」「失敗・後悔による感情の消耗」を減らし心の負担を最小限に抑えることを最優先する考え方

※2: 同年7月、デリOisix 3daysプランとの比較



▲人気メニュー「お肉屋さんのトマトチーズバーグ」

■お届け日を含めた4日分の提案が好評で、夏休み明けのニーズにお応えするべく製造規模も拡張 「平日の夕食をもっとデリOisixに任せたい！」

「デリOisix」は、温めるだけで主菜・副菜を食卓に並べられるという利便性や、すべてのメニューに野菜をたっぷり取り入れた献立設計により共働き世帯や子育て世帯を中心に利用者が増加。徹底的にお客さまの声をうかがう活動（「デリお客様委員会」）を通じてそのニーズにお応えしています。ご家庭での食事回数が増える夏休みに合わせ、これまでより賞味期限の長い商品の開発にも注力。本年7月16日より、お届け日を含めて4日分の夕食をお届けする「デリOisix 4daysプラン」の販売を新たに開始したところ4日分の購入率が向上しており、ファンの定着が進んでいます。夏休み明け、再び多忙となるタイミング「平日の夕食をもっとデリOisixに任せたい」というお声に一層応えられるよう、製造規模も拡張し、今後もさらにサービスを進化させてまいります。

■「お子さまの喫食率」という独自の基準を設定し、4度の改良を重ねたメニューも

「デリOisix」がお客さまから高く支持される理由は、「おいしさ」への評価はもちろん、一緒に召し上がる「お子さまの喫食率」という独自の評価基準を設定している点にもあります。全てのメニューにおいてこの指標を確認し、お子さまの喫食を高められる開発を実施しています。

「お肉屋さんのトマトチーズバーグ」は、過去4回の改良を経て今の形にたどり着いたメニューです。販売開始後開発メンバーに寄せられた「ハンバーグが硬い」「ジューシーさに欠ける」というお声をもとに、お肉の配合を見直しました。また、鉄板焼きにすることでレストランのような本格的な味わいを出すことや、トマトソースの味つけも香味油でコクを加えるなど調整を重ねてきました。改良を重ねるたびにお客様からの評価も高まり、今ではデリで人気のメニューとなっています。

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）

【商品概要】※価格は税込

商品名：（主菜）お肉屋さんのトマトチーズバーグ／
（副菜）お芋と玄米クルトンサラダ

販売価格：1,998円

販売期間：2026年8月20日（木）10:00～2026年8月27日（木）10:00

概要：

お肉屋さんの食べ応えのあるハンバーグを、香味油でコクを加えたトマトソースととろけるチーズと一緒に楽しみください。

副菜は、さつまいもと彩り具材に、食感がアクセントになる玄米クルトンとソイマヨソースを合わせました。

販売ページURL：<https://www.oisix.com/sc/deli4days>



■ふだんの生活で、一般的には当然するとされる行為を、あえてしない「キャンセル界限」が定着「選択」や「感情」に関するストレス軽減を重視する時代に

近年、共働き世帯の増加やタイムパフォーマンス志向の高まりを背景に、「夕食準備の負担を減らしたい」というニーズが高まっています。また若い世代を中心に、あえて何かを「しない」と宣言する「キャンセル界限」も定着しており、忙しい平日を中心に「献立決めキャンセル」「食事作りキャンセル」＝調理済みおかず購入サービスへのニーズが加速しています。

また、費用対効果を求める「コストパフォーマンス(コスパ)」に次ぐ2026年の消費トレンドとして注目されている「メンタルパフォーマンス(メンパ)」は、AIの登場やSNSなどで情報量が増加し、思考することや選ぶことのキャパシティが有限であると感じる機会が増えてきていることに起因しています。人が「選択する時間」も貴重な資源であり、自分で選ぶストレスやそこに使う時間を減らすことを重要視したサービスが注目を集めています。

<デリOisixの特徴>

①いただきますまでたった5分

冷蔵でお届けするので、短時間レンジであたためるだけですぐに夕食が完成。スペースの限られる冷凍庫の圧迫もなし



②2～3人前の主菜と副菜がセット

1食あたり2～3人前の主菜と副菜がセットで届くので、家族の夕食に最適。その日の食卓をまるごと頼れる



③管理栄養士監修で、

1食当たり5種以上の野菜を使用
栄養への配慮はもちろん、一から作ると時間がかかったり自分では再現できない本格的な味わいが楽しめる



④Kit Oisixの開発力を活かした、家族全員の箸が進むメニュー

2013年から累計2.5億食を販売するOisixのミールキット「Kit Oisix」のノウハウを活かし、お子さまの食べ具合にこだわりメニュー開発



⑤フレッシュ野菜をプラスした献立で食べ飽きない

単調な味になりがちな総菜も、レタスや大葉などの野菜や温玉などのフレッシュな食材も別添えしてお届けすることで食べ飽きない



⑥1食から注文できる柔軟性

「残業の日だけ」など必要な分だけ注文可能。Kit Oisixや日配品などとも自由に組み合わせる購入できるので、毎週の家族の予定に合わせた買い物が1回の注文で完結



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

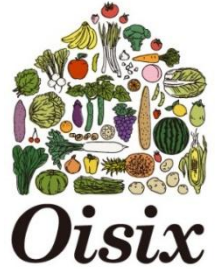
（上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください）

(ご参考) デリOisixについて

提供開始日 : 2024年4月18日 ※デリOisixプランは2025年1月16日
価格 : 1dayセット (主菜と副菜の1食セットが1種) / 1,998円 (税込)
3daysセット (主菜と副菜の1食セットが3種) / 5,939円 (税込)
4daysセット (主菜と副菜の1食セットが4種) / 7,904円 (税込)
規格 : 2~3人前 (1食セットあたり)
お届け温度帯 : 冷蔵
URL : (Oisix定期会員のお客さま) <https://www.oisix.com/sc/delioisix>
(Oisix定期会員以外のお客さま) https://www.oisix.com/sc/deli_pr

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344,556人(2026年6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)