

【報道関係者各位】

2026年9月17日

長引く暑さでも鍋を食べる人は約30%に！飯田商店とKit Oisixの初コラボ商品 「飯田商店 メは担々麺しゃぶしゃぶ醤油鍋」販売開始（9/17～） ～鶏出汁醤油スープ→しゃぶしゃぶ→担々麺とひとつの鍋で3段階の味わいを楽しめる～

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、独自のこだわりを極めたスープと自家製麺のラーメンで著名な飯田商店（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）と初めてコラボしたミールキット商品「飯田商店 メは担々麺しゃぶしゃぶ醤油鍋」を2026年9月17日（木）より販売いたします。

販売URL：https://oisix.com/sc/iidasyouten_nabe



▲「飯田商店 メは担々麺しゃぶしゃぶ醤油鍋」

■長引く暑さでも鍋を食べる！「暑い時期から鍋を食べる」と回答した割合は約30%に

近年、暑い時期が長引く傾向が続いていますが、暑さによる食欲減退やエアコンによる冷え対策などの理由から、冬だけではなくまだ暑い時期にも鍋を食べるという回答が約30%という結果となっています。他に暑い時期に鍋を食べる理由として挙げられたのは、「野菜をたくさん摂りたいから」が40%で最も高く、次いで「調理がラクだから」が39%、「鍋が好きだから」が37%という結果になりました。

出典：夏鍋についてのアンケート | 株式会社マーケティング・リサーチ・サービス調べ

URL：<https://www.mrs.co.jp/digmar/2026/05/20/8170/>

■飯田商店の味のこだわりを反映し5つの食材を開発！

Oisixの食材を組み合わせ「スープが育つ」鍋Kitを実現

今回飯田商店と初のKit Oisixコラボ商品となる「飯田商店 メは担々麺しゃぶしゃぶ醤油鍋」は、店主・飯田将太氏と何度も打ち合わせを重ね、特製の醤油スープに合わせて、Oisixの食材をバランスよく組み合わせた鍋Kitです。豚バラの旨み、たっぷりのねぎやキャベツの甘み、ニラの風味、そしてきのこと類の旨みや食感など、食べすすめるほどにスープが育っていきます。

【こだわりの5つの食材】

- ①醤油スープ：4種の醤油を重ねて鶏出汁と合わせた香り豊かなスープ。鍋を食べる前に、まずは香りと、ひと口味わっていただくのがおすすめです。
- ②麺：国産小麦使用。醤油スープに寄り添うしなやかさとのごどろしが味わえます。
- ③特製ラー油：唐辛子、数種スパイス、香味野菜を使って丁寧に作りました。
- ④ねりごまペースト：皮なしの白ごまをペーストにしているため、雑味やえぐみのない、ごま本来のコクが感じられます。
- ⑤肉みそ：2つの異なる食感に挽いた豚ミンチにスパイスを加えた、食感と風味が際立つ特製肉みそです。



▲飯田商店店主 飯田将太氏



■3段階のおいしさが味わえる！おすすめの食べ方

ひとつの鍋で、3度のおいしさに出会えるように仕上げた特別な一品です。3段階のおいしさが味わえるワクワク感が、ご家族皆様に楽しめる鍋となっております。

①飯田商店の醤油スープを堪能

飯田商店といえば、やはり醤油ラーメン。まずは具材を入れる前に、4種の醤油を重ねたスープを、まずはそのまま味わってください。

②しゃぶしゃぶでその味を育てる

その後は、野菜や豚肉を入れてしゃぶしゃぶへ。野菜の甘みと豚肉の旨みが溶け込み、食べ進めるほどスープがおいしく育っていく過程と一緒にまた違う味が楽しめます。

③最後は自分好みの担々麺

最後は、〆の担々麺。まずは特製ラー油とごまペーストを入れる前に、麺とスープを少し味わってから、特製ラー油とごまペーストをお好みで自由に加えながら、濃厚で香り高い担々麺を味わいましょう。辛さが苦手なお子さまはそのまま醤油ラーメンとしても美味しく召し上がっていただけます。

【商品概要】

商品名：飯田商店 〆は担々麺しゃぶしゃぶ醤油鍋

販売価格：3,779円（税込）

販売期間：2026年9月17日（木）10:00～10月1日（木）

10:00

概要：Oisixと飯田商店の初のコラボ商品で、醤油スープは4種の醤油をブレンドしています。香り高い上質なスープでしゃぶしゃぶを召しあがった後は、具材のうまみが溶け込んだスープに、国産小麦の喉ごししなやかな麺を加えて担々麺をどうぞ。3種のトッピングを自由に重ねながらお楽しみください。



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/>

「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2.5億食（2026年2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。

