

【報道関係者各位】

2026年10月7日

**あの日本料理の名店の味が、自宅のレンジで5分あたためただけで食べられる！
【デリOisix】初のシェフコラボ・賛否両論 笠原将弘氏監修メニューを販売開始
「笠原流和風シチューバーグ～八丁味噌仕立て～／笠原流カレー風味カボチャサラダ」（10/8～）**

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、初となるシェフコラボレーションメニューとして、人気和食店「賛否両論」店主・笠原将弘シェフ監修「笠原流和風シチューバーグ～八丁味噌仕立て～／笠原流カレー風味カボチャサラダ」「笠原流温玉のせ和風ビビンバ／笠原流無限ブロッコリー」を2026年10月8日（木）より順次販売開始します。販売ページURL：<https://www.oisix.com/sc/chefdeli>
※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



デリOisix
×
賛否両論 笠原将弘

▲（左より）「笠原流和風シチューバーグ～八丁味噌仕立て～／笠原流カレー風味カボチャサラダ」、
「笠原流温玉のせ和風ビビンバ／笠原流無限ブロッコリー」

■ 平日の「晩ごはん作りキャンセル」 夜の子連れ外食や中食利用のニーズは引き続き堅調
寝かしつけまでのタスクをスキップ・削減できて外食よりリーズナブルな調理済みおかずが人気

かつては「平日の夜に子連れで外食」は、子どもの生活リズムを崩すため敬遠されがちでした。しかし、共働き世帯の平日の夜は分刻み。近年は以下のような理由から外食や中食利用のハードルが下がっています。

- ・ 週の後半になると疲れを感じ、保育園に向かいがてらモバイルで食事をオーダーする
- ・ 「献立を決める＋調理＋食事＋片付け」のステップを、「店への移動・食事」に圧縮し、片付けをスキップすることで夜の寝かしつけまでの時間を確保する

さらに現在は外食よりリーズナブルな中食や、単身者向けから家族向けに拡がりを見せる調理済みおかずにシフトする動き※2が見られます。

※2：一般社団法人 日本惣菜協会： [2025年惣菜市場規模](#)

■ 平日の家族を支えるインフラになりたい
笠原シェフがおうちで楽しめるちょっと特別なメニューを考案

グルメの秋を迎え、平日の食卓にもっと「おいしい」を届けたい。そんな想いから、このたび「デリOisix」では日本料理の名店の味を、忙しい日々の中でも手軽に楽しんでもいただけるメニューとして開発しました。電子レンジで温めるだけという「デリOisix」の手軽さはそのままに、笠原将弘シェフならではの技と味わいをお楽しみいただけます。

今後もお家族で外食したような、ちょっと特別な晩ごはんとプレミアムな時短体験を提供してまいります。



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）

笠原将弘シェフからのコメント

（笠原流和風シチューバーグ～八丁味噌仕立て～）洋食の定番ハンバーグも、八丁味噌を合わせれば、ぐっと白飯に合う味になります。味噌の深いコクが肉の旨みを引き立て、濃厚なのにどこかほっとする味わいに。和食屋の僕ならではのシチューバーグを、ぜひ楽しんでください。副菜は、甘くてほっくりしたかぼちゃに、カレーの香りを少し効かせました。かぼちゃは甘いだけでも美味しいですが、スパイスを加えると、ぐっと箸が進む味に。大人は黒胡椒を振って、少しキリツとさせるのもおすすめです。

（笠原流温玉のせ和風ビビンバ）和食屋の僕が考えると、ビビンバはこうなります！ 梅の酸味に、ごぼうの香り、小松菜の旨み、桜大根の小気味よい食感。和の食材をにぎやかに盛り込んで、ビビンバに仕立てました。温玉をくずして、よく混ぜて食べるのがおすすめ。途中でごま油や山椒を加えると味変して楽しいです。副菜のブロッコリーは、気づけばどんどん減っていく。そんな、つつい箸が伸びる味に仕上げました。まずはお子さまも食べやすい、やさしい味わいで。大人は黒胡椒を振れば、晩酌にもよく合う一品になります。



【笠原将弘シェフ プロフィール：2004年に開いた日本料理店「賛否両論」の店主。いま最も注目される料理人のひとり。】

【商品概要】※価格は税込

商品名：（主菜）笠原流和風シチューバーグ～八丁味噌仕立て～
（副菜）笠原流カレー風味カボチャサラダ（冷菜）

販売価格：1,998円

販売期間：2026年10月8日（木）10:00～2026年10月15日（木）10:00

※売り切れ次第終了

概要：

八丁味噌でコク深く仕上げた和風シチューバーグ。味噌の旨みがごはんとも相性抜群で、食欲をそそる一品です。副菜は、かぼちゃのやさしい甘みにカレーの風味を合わせ、食欲をそそる味わいに仕上げました。お好みで黒胡椒を加えるとキリツとしたアクセントが楽しめます。



商品名：（主菜）笠原流温玉のせ和風ビビンバ／
（副菜）笠原流無限ブロッコリー（冷菜）

販売価格：1,998円

販売期間：2026年10月29日（木）10:00～2026年11月5日（木）10:00

※売り切れ次第終了

概要：

にんじんの梅和え、ごぼうと小松菜のナムル、桜大根漬けを合わせ、さまざまな味わいを楽しめます。温玉をとろっと絡め、ごま油や山椒を加えて味の変化もお楽しみください。副菜はブロッコリーをお子さまにも親しみやすい味わいに仕上げ、思わずもうひと口食べたくなる一品に。お好みで黒胡椒を加えて、大人のおつまみや箸休めにもぴったりです。



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

■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」「包丁キャンセル」＝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。

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）

<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た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



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



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



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てお届けすることで食べ飽きない



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



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て購入できるので、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



(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)