

【報道関係者各位】

2026年10月20日

【開催レポート】食と農の祭【EARTH BEAT FES 2026】2026年10月10日（土）・11日（日） 「食べて、買って、応援」千葉県豪雨被害にあった生産者への寄付つき商品を緊急販売 ジビエのいのちを余すことなく使用した「ボーンブロスヌードル」が好評のうちに完売

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」）と、「農」・「食」・「アート」が融合する、千葉県木更津市の体験型施設「KURKKU FIELDS（クルックフィールズ）」を運営する株式会社KURKKU FIELDS（本社：千葉県木更津市、代表取締役社長：小林 武史）との合併会社である株式会社オイシクルは、2026年10月10日（土）・11日（日）の2日間、食と農の祭「EARTH BEAT FES 2026」をクルックフィールズからゲートシティ大崎（東京都品川区）に会場変更の上開催しました。令和8年8月千葉豪雨・令和8年台風第25号の影響を考慮し急遽の会場変更にもかかわらず、来場者は2日間で4,900人を超えました。

当日は、被災した県内生産者の皆さまへの支援につなげるため、会場内の商品すべてに寄付金をつけて販売。ここでしか食べられない限定メニューや地域性豊かなおいしさを楽しみつつ、農家、漁師、畜産家、醸造家など食の作り手から生まれる恵みを再認識し、またその思いを間近に体感いただくワークショップの機会を提供しました。

URL : <https://oisikur.jp/earthbeatfes>



▲会場ではすべての商品に、被災された千葉県内生産者への寄付をつけて販売（左）、ご好評いただいた「ボーンブロスヌードル」（右）

■千葉豪雨により被災した県内生産者の皆さまへ、寄付つき商品を販売 「食べて、買って、応援」

会場として予定していたクルックフィールズの場合内においては大きな被害はなく、営業自体は可能な状況でしたが、千葉県内では連日の降雨により地盤が緩み、土砂崩れなどのリスクが高まっていたこと、JR内房線の運行見合わせや周辺道路の通行止めなどが続いており、ご来場いただく皆様の安全確保が難しい状況となっていました。また周辺地域で多くの方が被災されていることや、地域全体で復旧を優先すべき状況を総合的に鑑み、大規模なイベントを開催することは適切ではないと判断。会場を【ゲートシティ大崎（東京都品川区）】に変更して実施しました。

会場変更に伴い、会場内ではすべての商品に「10円」の寄付金をつけて販売。2日間で集まった寄付金は39,890円となりました。Oisix（生産者の会を通じて被災された生産者の皆さまへ）とKURKKU FIELDS（房総半島の生産者の皆さまへ）に均等に分け、圃場やハウスの整備などの復興支援に充てていただく予定です。

■完売御礼！「いのちのてざわり」を感じるスープを使用した「ボーンブロスヌードル」

会場変更を受けて急遽フィールドツアーから飲食マルシェでの販売へ変更となったクルックフィールズの「ボーンブロスヌードル」は、猪・鶏の骨を24時間以上かけて低温でじっくりと煮込み、骨の中のうまみや栄養がたっぷりの「ボーンブロス」をベースに、特製しょうゆダレと合わせたこだわりのヌードルです。木更津市と共同で運営する国産ジビエ認証施設で捕獲から食肉加工まで徹底管理された猪の骨を使用し、余すことなく使った「いのちの循環」を、身近な麺メニューで感じられるよう開発されました。

害獣として駆除され、加工によりソーセージやミンチ肉などのシャルキュトリー（食肉加工品）になった後の猪の骨。毎日の卵と、お肉としても美味しさを届けてくれた鶏の骨。滋味深い「いのちのてざわり」を感じる魂のスープは会場でも大変好評をいただき、両日ともに用意したヌードルは完売となりました。



(召し上がったお客さまの声)

「実際に起きている自然被害を、それらをうまく活用している食の提供に驚きました」
「駆除された猪の骨をこんなに美味しく活用できるなんて驚きました。子どもたちも喜んでいました」「命の循環や、環境への配慮も考えていて、食への関心が深まりました。骨も資源として活用する取り組みがとても素敵だと思いました」「楽しみながら、学べる良いイベントだと思いました。今度は屋外で、自然に触れながら参加したいです」

■未利用柑橘を使ったオリジナルクラフトビールが登場 多彩な畑の恵みを味わう

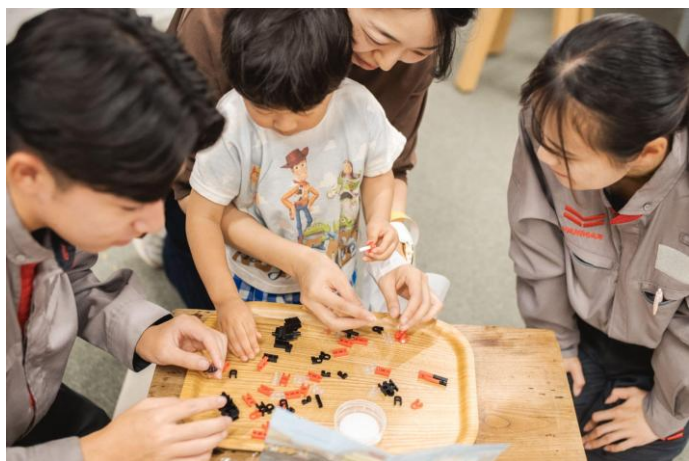
伝統の継承と、作り手と食べ手をつなぐ飲食エリアでは、クラフトビールや日本酒、農産物から生まれたノンアルコールドリンクが提供され、多彩な畑の恵みを味わっていただきました。つくり手と熱く語りながら、お気に入りの一杯を見つける来場者の姿も。

愛媛県・無茶々園で今季豊作のため未利用となっていた河内晩柑を使用し、このイベントのために醸造された、徳島県上勝町のカミカツビールによるオリジナルクラフトビール「KAWACHIBANKAN IPA」も限定販売され、乾杯タイムも大いに盛り上がりました。

■当日の様子







「開催概要」

イベント名：EARTH BEAT FES 2026

日時：2026年10月10日（土）11:00-16:00 / 11日（日）11:00-16:00

会場：ゲートシティ大崎（東京都品川区）

公式サイトURL：<https://oisikur.jp/earthbeatfes>

主催：株式会社オイシクル

（運営実行：オイシックス株式会社、株式会社KURKKU FIELDS）

【飲食・マルシェ】EARTH PIECE CRAFT、いかす湘南農場、井上スパイス工業株式会社、株式会社カジノヤ、株式会社彩生舎、株式会社シダックスフードサービス、株式会社しょうがのむし、株式会社地域法人無茶々園、KAMIKATZ BEER、コエドブルワリー、_SHIP KOMBUCHA、ダッチオープンで焼く！ローストビーフ&ポーク、丹沢農場、トキタ種苗株式会社、日東醸造株式会社、広島・世羅きのご園、WHOSE CACAO（フーズカカオ株式会社）、medel deli、やさか共同農場、山名酒造株式会社、有限会社 森田醤油店、有限会社渡邊水産

【体験・マルシェ】おもちゃ箱、株式会社山燕庵、株式会社野菜くらぶ（野菜つり）、木桶のめぐみ、ソネングラスジャパン、Dole もったいないバナナ、ふくしまオーガニックコットンプロジェクト、ベジキャッチ！畑のめぐみ輪投げ、ヤンマーアグリジャパン(株)関東甲信越支社

【トーク】池添 翔太／伊藤 雅史／岩田 響子／大泉 寛太郎／小林 啓子／佐藤 大輔／杉原 晋一／高橋 明久／西村 拓海／蛭川 泰輔／平野 拓也／森田 浩平／山名 洋一郎



食と農の祭

EARTH BEAT FES

2026 10.10(土)・11(日)

in ゲートシティ大崎

／ 大崎駅南改札口から徒歩1分

【合併会社概要】

名称 : 株式会社オイシックス
所在地 : 千葉県木更津市矢那2503
代表者の氏名 : 高島 宏平、小林 武史
事業内容 : 当社が提供する定期宅配サービス会員
および一般向けのツアー、イベント開催
当社とKURKKU FIELDSの商品開発・Oisixでの販売
設立年月 : 2024年5月



KURKKU FIELDS（クルックフィールズ）について

KURKKU FIELDSは、千葉県木更津市にある約9万坪(30ha)の広大な敷地で「農」「食」そして「自然」の循環を体験してもらえるサステナブルファーム&パークです。おいしく安心・安全に配慮した「食」の提供はもちろんのこと、食と農業の循環、人の手が加わることで多様な生き物の住処となるビオトープなど、さまざまな循環を感じていただける施設です。KURKKU FIELDSはサステナブルな未来の形や“いのちの手触り”を体験できる施設としてお客様をお迎えしてまいります。

<https://kurkkufields.jp/>



KURKKUFIELDS
クルックフィールズ

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。

<https://www.oisix.com/>



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。