

2016年8月25日

時短は「時短 + α」へ 時短なのに本物志向、時短なのに料理教室気分 年2倍成長の時短献立キット「Kit Oisix」シェフメニューを強化(8/25~) 平野レミさんなど3名を新しい監修者に迎え、日本を代表するプロが勢ぞろい

オイシックス株式会社(東京都品川区、代表:高島宏平)が提供する、必要量の食材とレシピがセットになった時短献立キット「Kit Oisix(きつとおいしっくす)」は、**シェフや料理研究家などプロフェッショナルが監修した「シェフメニュー」を8月25日(木)よりさらにパワーアップ**させます。シェフメニューはメニュー満足度が全体的に高く、「自分では思いつかないアイデアが学べる」とお客さまから好評をいただいています。(URL: <http://www.oisix.com/sc/chefkit>)

これまでシェフメニューは週替わりで1メニューずつ販売してきましたが、今後は「なるほど!名店シェフのアイデア和定食シリーズ」「世界を旅するおうちごはんシリーズ」など、**複数のシリーズでテーマ性を持たせて販売し、お客さまが選んで楽しい、作って感動する、より魅力的な売場を実現**します。

また、現在の9名に加え、フジテレビ『料理の鉄人』で話題の人となった**五十嵐美幸シェフ(「美虎」オーナーシェフ)**、数々の人気ドラマ・映画のコーディネートを担当している**飯島奈美さん(フードスタイリスト)**、主婦から絶大な人気を誇る**平野レミさん(料理愛好家)**の3名を新たな監修者に迎え、**日本を代表するシェフ・料理家が勢ぞろい**します。新たな3名の新メニューは8月25日より順次販売していきます。

NEW



「美虎」
五十嵐美幸シェフ



フードスタイリスト
飯島奈美さん



料理愛好家
平野レミさん



▲「五十嵐シェフ特製チンジャオ焼きそば」
香ばしいカリカリ焼きそばにたっぷりのチンジャオ
ロースを合わせて。



「賛否両論」
笠原将弘シェフ



「Keisuke
Matsushima」
松嶋啓介シェフ



「トウランドット」
脇屋友詞シェフ



「DEAN&
DELUCA」
境哲也シェフ



「ACQUAPAZZA」
日高良実シェフ



料理研究家
コウケンテツさん



フード
コーディネーター
SHIORIさん



料理研究家
野口真紀さん



おもてなし
プランナー
高木えみさん

▲日本を代表すシェフ、料理家12名が勢ぞろい



▲「また作りたい飯島さんの定番肉じゃが」
じゃがいものまわりは甘辛く、中はいもそのものの味が
楽しめる、ごはんが進む肉じゃがです。

背景

共働き家庭の増加や女性の活躍推進を進める世の中の流れを受け、家事の時短、簡便食材のニーズは高まっており、Kit Oisixは2013年7月の発売以来、累計販売数は300万食を超え(2016年7月末)、年間2倍以上のスピードで成長をしています(昨年2015年7月末出荷数134万食)。

家族に安心して食べさせられるOisix安全基準を満たす安心安全な食材を使い、短時間できちんとした食卓ができることは当然のこととして、食のプロフェッショナルとの取り組みを強化することで、さらにメニューの質を上げ、「時短でも本格的な味」「時短をしながら料理を学べる」など、時短だけでない高い付加価値を提供していくことを目指します。

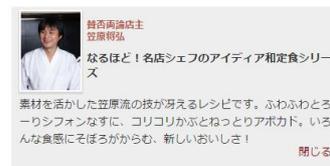
■メニューの質、バリエーションを強化！ Kit Oisix シェフシリーズ リニューアル概要

URL <http://www.oisix.com/sc/chefkit>

1 シェフメニューを複数のシリーズにして、テーマ性を持たせて、選ぶのが楽しい売場にメニューを複数のシリーズでテーマ性を持たせて販売し、お客さまが選んで楽しい売場を実現します。

8月からは、笠原シェフの「なるほど！名店シェフのアイデア和定食シリーズ」や、フレンチの松嶋シェフ、イタリアンの日高シェフ、中華の脇屋シェフなどのメニューを集めた「世界を旅するおうちごはんシリーズ」を展開します。

シリーズは順次増やしていく予定で、同じメニューを食べ比べて楽しい「シェフのカレーシリーズ(仮)」や、隠れた名店の味を掘り出して提案していく「人気シェフのまかないごはんシリーズ(仮)」、シェフの出身地やゆかりの地のメニューをキット化する「新発見！ご当地ごはんシリーズ(仮)」などを検討しています。



主菜：シフォンなすとアボカド そぼろ炒め
副菜：かぼっこりとかいわれ大根の梅あえ
別冊後3日保証 1人分471kcal

▲シェフのコメントを紹介しながら販売する売場イメージ

2 新たに3名のプロフェッショナルを迎え、メニューの質・バリエーションをアップ

今回新たに加わっていただくプロフェッショナルにより、さらにメニューの質、バリエーションをアップさせます。

五十嵐美幸シェフは、フジテレビ『料理の鉄人』で話題となり、それ以来中華では珍しい女性料理人として第一線で活躍し続けています。五十嵐シェフが得意とされる**女性ならではの野菜たっぷりヘルシー中華**をKit Oisixでも実現していきます。飯島奈美さんは連続テレビ小説「ごちそうさん」など数々のドラマ・映画のメニュー開発やスタイリングを担当されています。飯島さんの特徴である、**家族みんなが喜ぶような本当においしい定番料理**をKit Oisixで形にしていきます。明るいきゃらクターと確かなレシピ提案力でテレビや雑誌で主婦から絶大な人気を誇る平野レミさんからは、**簡単で手軽、かつ、食卓が明るくなるような楽しい提案**をしていただきます。

・五十嵐美幸シェフ 新メニュー第一弾

「主菜 五十嵐シェフ特製チンジャオ焼きそば / 副菜 ほのあまクリーミー中華コンスープ」

発売日：8月25日(木)10:00～ ※販売は1週間で、間をあけて再販します

価格：2人前：1,580円 / 3人前：2,220円 (税抜)

・飯島奈美さん 新メニュー第一弾

「主菜 また作りたい飯島さんの定番肉じゃが / 副菜 アレンジ自在 なすのさっぱり漬け」

発売日：9月1日(木)10:00～ ※販売は1週間で、間をあけて再販します

価格：2人前：1,180円 / 3人前：1,630円 (税抜)

・平野レミさん 新メニュー第一弾 10月上旬販売予定

3 食の情報サイト「Vege-Table(ベジテーブル)」で、プロとお客さまをつなぐ活動スタート

オイシックスが運営する食の情報サイト「Vege-Table(ベジテーブル)」(URL: <http://vegetable.oisix.com>)で、Kit Oisix 監修プロフェッショナルとお客さまをつなぐ活動もスタートさせます。Kit Oisixで単に時短の食卓を実現するだけでなく、メニューの背景にあるプロの考えやアイデアに触れることで、自分では思いつかないアイデアや視点を獲得の機会を提供し、より豊かな食生活の実現をサポートしたいと考えています。

具体的には、インタビュー連載と、お客様から集めた質問をシェフに答えてもらうコーナーをスタートさせます。

■Kit Oisixとは

必要量の食材とレシピがセットになり、主菜・副菜の2品が20分で作ることができる時短献立キットです。累計販売数が300万キットを突破し、「Kit Oisix献立コース」の定期会員数は3万人を越え、2013年7月の発売以来、共働き家庭や働く女性の増加を背景に、好評をいただいている商品です。また、忙しいご家庭での使いやすさを追求する商品設計や日々の運用は、日本サービス大賞に表彰されるなど、外部からも高く評価いただいています。

※日本サービス大賞は、サービス産業生産性協議会(SPRING)が主催し、日本の優れたサービスを表彰する日本で初めての表彰制度です

