

2014年3月11日

Oisixの“デバ地下”「Oiチカ」50店舗目は「ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション」に決定！

**Oisix限定「ケーキ ショコラ シトロン」新発売 3/13～**

ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブションとOisixの人気レモンが会って生まれた、限定 3,300 個

有機や特別栽培の農産物などの安心食品宅配をインターネットで提供するオイシックス株式会社（東京都品川区、代表・高島宏平）（以下、オイシックス）が運営する「Oiチカ」（<http://www.oisix.com/oichika/>）は、フランス料理界の巨匠 ジョエル・ロブション氏監修の「ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション」が、オイシックスの人気のレモンを使って作った「ケーキ ショコラ シトロン」を、2014年3月13日（木）8:00より3,300個限定で発売致します。

「Oiチカ」は、オイシックスがインターネット上の“デバ地下”を目指して2013年5月にスタートしたサービスで、この「ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション」が50店舗目となります。「Oiチカ」は、2013年度末まで全20ブランドの参加を目指す計画でしたが、売上が好調に推移しているため、取り扱いブランドを拡大しています。



■コラボレーション背景:

素材にこだわる「ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション」のシェフを感動させた、香り豊かなレモン

素材のクオリティにこだわりを持つ「ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション」のシェフが、オイシックスの契約農家 中田さんのレモンの深い味わいと豊かな香りに感動し、今回のコラボレーションが実現しました。「ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション」が自社以外のオンラインショップとコラボレーションするのは初めてとなります。

中田さんのレモンを皮から丸ごと丁寧にコンフィチュール（ジャム）にし、チョコレートのパウンドケーキの生地に入れて焼き上げています。樹上完熟させ（樹に生った状態で完熟させる）最もおいしいタイミングで収穫したレモンを原料として使っています。

本リリースへのお問合せ

オイシックス株式会社 上堀 宇花（カミホリ ウカ）・大熊 拓夢（タクム）

TEL:03-5793-1207 FAX:03-5447-2689

E-mail:[kamihori-uka@oisix.co.jp](mailto:kamihori-uka@oisix.co.jp) [okuma@oisix.co.jp](mailto:okuma@oisix.co.jp)

## ■ジョエル・ロブション氏： 厳選した素材を使った“シンプル・フレンチ”で 21 世紀をリード

2014 年現在世界で最も多くの星を持つジョエル・ロブション氏は、日本国内では東京に 3 つのレストランを展開しています。素材のクオリティを追求し、独創的でシンプルなフレンチで世界中のファンを魅了しています。



## ■中田さんのグラントレモン：

「ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション」のシェフパティシエが惚れ込んだ香りとうまい

今回原材料として使ったのは、「酸味まろやか、中田さんのグラントレモン」。グラントという品種は、形が丸く、酸味がまろやかで、そのままでも食べられるほどの甘さが特徴です。中田さんのグラントレモンは、さらに、豊かな香りが魅力で、農薬や化学肥料をできるだけ使わないで作っています。お客様の評価でおいしい農家さんを表彰する「農家オブザイヤー 2010 年」のフルーツ部門賞を受賞するなど、オイシックスでも人気、評判ともに高い商品です。レモンの販売は、9 月中旬～3 月末です。

商品名： 酸味まろやか 中田さんのグラントレモン  
価格：140 円 (税込 147 円)  
規格：1 玉  
目安：100g-  
生産地：熊本県  
生産者：中田 純一さん



## ■商品概要：

中田さんのレモンを皮から丸ごと丁寧にコンフィチュール(ジャム)にし、レモンの深い味わいを生かすために、あえて柑橘と相性の良いチョコレートのパウンドケーキの生地に入れて焼き上げました。チョコレートに負けないレモンの存在感が際立って、やさしい酸味とチョコレートの甘みが絶妙なバランスで、ほかにはないレモンのケーキに仕上がっています。パウンドケーキの上にはダックワーズ生地をのせ、軽い食感が楽しめます。



商品名： ケーキ ショコラ シトロ

販売価格： 1,500 円 (税別)

規格： 約 130g

販売： URL <http://www.oisix.com/rbcrc>

販売期間： 2014 年 3 月 13 日 (木) 8:00～4 月末 (予定) 3,300 個 (毎週 300～500 個) 限定販売

## Oiチカとは

「Oiチカ」(<http://www.oisix.com/oichika/>)は、オイシックスがインターネット上の“デパ地下”を目指して 2013 年 5 月にスタートしたサービスです。世界中の美味しいものを集めた食のセレクトショップ「DEAN & DELUCA」、世界各地から厳選したものだけを自社輸入・販売しているワイン専門店「ENOTECA」など、様々なトップブランドの自慢の商品を揃え、Oisixの商品と一緒にお届けができるサービスです。

## オイシックス株式会社について

オイシックス株式会社(代表:高島宏平)は、「子どもに安心して食べさせられる食材」をコンセプトに、有機・特別栽培野菜、無添加加工食品など多様な食品と豊かで楽しい食生活に役立つ情報を、オンラインサイト「Oisix(おいしっくす)」(<http://www.oisix.com/>)にて提供する事業を 2000 年 6 月より行なっています。また、2010 年 11 月から初の店舗事業を開始し、現在は恵比寿三越、二子玉川東急フードショー、Oisix CRAZY for VEGGY(オイシックス クレイジー フォー ベジ)アトレ吉祥寺店の 3 店舗を展開しています。

### 本リリースへのお問合せ

オイシックス株式会社 上堀 宇花(カミホリ ウカ)・大熊 拓夢(タクム)

TEL:03-5793-1207 FAX:03-5447-2689

E-mail:[kamihori-uka@oisix.co.jp](mailto:kamihori-uka@oisix.co.jp) [okuma@oisix.co.jp](mailto:okuma@oisix.co.jp)