

2014年9月2日

昨年購入者の93%が“満足した”おせち^{*1}、満足度80%以下^{*1}のメニューを刷新して再登場
Oisixオリジナル「おせち」全6種類 9/2より順次予約開始
合成着色料・合成保存料不使用、主原料の原産地確認済、放射性物質検査済

有機や特別栽培の農産物など安心食品宅配を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)は、2015年度のオリジナルおせち6種の予約受付を、本年9月2日(火)より順次開始致します。2014年9月2日(火)から10月31日(金)は、早期予約特典として、最大6000円の割引や、お正月に家族で食べられる肉などの特典商品のプレゼントを用意します。

<今年の商品の特徴>

食の品質や安全性への意識が高まる中、「安心安全で、満足度の高いものを選びたい」というニーズに応える商品開発に取り組みました。

■ **“お客様に安心して選んでいただけるものを”**

学識経験者と消費者委員(主婦)による食質監査委員会で安全基準のクリアを審査

オイシックスのおせちは、合成着色料・合成保存料は一切使用せず、主原料についてすべての産地を確認し、独自の安全基準である“Oisix基準”をクリアしたのもののみを原料として使用しています。放射性物質の検査もしています。おせちはすべて冷凍で、保存のための不要な添加物や塩分を使う必要がありません。また、外部の学識経験者3名と消費者委員(主婦)3名の計6名から構成された食質監査委員会により、上記安全基準を満たしていることが確認されたもののみを販売します。

■ **“よりおいしいものを” お客様満足度が80%以下^{*1}のメニューを刷新**

人気は、和洋折衷二段おせち「高砂」うに、かになど高級食材も盛り込んだ「高砂三段重」

昨年のお客様満足度が80%以下^{*1}だったメニューはすべて刷新し、毎年一番人気の「高砂」(税別15,800円)では、黒豆、栗きんとんなど人気の定番料理を20%以上増量^{*2}しました。安全性だけでなく、おいしさの面でも、昨年のお客様満足度93%を超えて^{*1}、より満足いただけるおせちを目指しました。(※2詳細は二頁参照)



【高砂】(二段重) 15,800円(税別・送料込)
2~3人前 / 25品 冷凍



【高砂三段重】 21,000円(税別・送料込)
3~4人前 / 38品 冷凍

<予約概要>

受付期間: 2014年9月2日(火)~12月28日(日)(予定)
URL: <http://www.oisix.com/sc/osechi2015>
お届け: 2014年12月30日(火) ※時間指定可
早期予約特典: 9月2日(火)~10月31日(金) 最大6000円OFFの早期割引やプレゼント
※割引額やプレゼントは、商品によって異なります。

※1 2013/9/1~2013/12/30までの間にオイシックスでおせち商品を購入されたお客様への購入者調査(n=1765)

※2 2頁参照

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)・中島 英摩(エマ)

TEL:03-5793-1207 FAX:03-5447-2689 E-mail: kamihori-uka@oisix.co.jp nakajima-emma@oisix.co.jp

オイシックスおせち全ラインナップ 和食の定番から和洋折衷、豪華おせちまで全 6 種類

商品名	内容	価格 (税別)	容量・品数
高砂(たかさご) 	<p>毎年用意した数量のすべてが完売するほど、当社の人気・満足度共に No.1 の和洋折衷二段重。今年は人気の定番料理、黒豆、栗きんとん、かつおくるみ、田作りなどを 20%以上増量。また、昨年の購入者アンケートにてお客様満足度が 80%以下の品目はすべて改善もしくは変更。新たに多幸とも表され縁起のいい食材、蛸(タコ)を使ったトマト煮やまろやかで香り豊かなうに新丈などを追加。また、お重の中心で存在感のある毎年人気のクリームチーズも、シロップ漬けの焼きりんごを加えてリニューアルしました。</p>	15,800 円	二段、25 品 (2~3 人前)
高砂三段重 (たかさごさんだんじゅう) 	<p>人気・満足度共に No.1 を誇る和洋折衷おせち「高砂」に、豪華さとボリュームを加えた和洋折衷三段重。昨年からの新作。煮あわび、かに爪をまるごと入れたずわい蟹、石垣雲丹など高級食材を加えた一段を追加した、「プチ贅沢」な段三重。</p>	21,000 円	三段、38 品 (3~4 人前)
瑠璃(るり) 	<p>ラインナップのなかでも、圧倒的な存在感と豪華さで、最も贅沢な和風おせち「瑠璃」。伊勢海老、タラバ蟹脚、あわびなどの豪華な海の幸、日本の三大珍味の雲丹、このわた、唐すみ、世界三大珍味のキャビア、フォアグラ、トリュフも楽しめる豪華な和風の三段重。お重は、天然の木目の美しさを活かした透明感のある塗りが特徴の岐阜県の伝統的工芸品「飛騨春慶塗」を使用。</p>	81,000 円	三段、32 品 (3~4 人前)
翠玉(すいぎょく) 	<p>伊勢海老、尾頭つきの鯛、あわびといった高級食材を詰め合わせた贅沢で華やかな和風の三段重。特にこだわった、海の幸は、調理法も伊勢海老、車海老、あわびなど、鮮度が命のものは生きたまま調理場で活きめに。</p>	51,000 円	三段、33 品 (3~4 人前)
琥珀(こはく) 	<p>和の 37 品を味わいつくす三段重。手頃な価格ながら、お正月にふさわしく、伊勢海老は一尾丸ごと盛り付け。伊達巻、栗きんとん、黒豆などの定番食材に加えて、伊勢海老、尾頭付きの鯛、あわびといった高級食材、さらにお肉や甘味を詰め合わせた三段重。和を中心にバラエティに富んだ 37 品目のおせち料理は老若男女問わず幅広い年齢の方に満足いただける逸品です。</p>	31,000 円	三段、37 品 (3~4 人前)
福寿(ふくじゅ) 	<p>少量を種類豊富に楽しむ二段重。お正月気分を味わうために少しだけおせちを楽しみたいという方にぴったりの 2~3 人向けの少量サイズ。新しい一年の縁起を担ぐ、海老や黒豆、田作りなど定番のおせち料理 26 品を少量ずつ詰め合わせた純和風おせち。</p>	12,800 円	二段、26 品 (2~3 人前)

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)・中島 英摩(エマ)

TEL:03-5793-1207 FAX:03-5447-2689 E-mail: kamihori-uka@oisix.co.jp nakajima-emma@oisix.co.jp

<参考資料>

オイシックスおせち担当が見る “おせち商戦” 4つのポイント

① 夏の終わりに一斉スタート「早割」で

毎年、9月頃から続々と予約開始になるおせち。期間限定で「早割」を実施するケースが多く、通常価格よりもお得に購入できることから、人気の商品は早々に品薄になることも。オイシックスでも10月31日まで早割を実施します。“おせち”市場は、夏が過ぎればすぐに年末商戦が始まります。

② 宅配おせちの増加に合わせて、増える“冷凍”おせち

おせちの通販が増える中、冷凍のおせちも増えていると考えられます。作ってすぐにお客様にお届けする料亭など一部こだわりの強い販売元では冷蔵のおせちもありますが、保存が効かないため、多くのお客様にお届けすることができず、価格が高くなりがちです。

オイシックスのおせちは鮮度を保つため、調理、盛りつけ後に急速冷凍をしています。冷凍にすることで、作り立てのおいしさを食べるその瞬間まで封じ込めておくことができ、また、保存のための余計な保存料や、不要な濃い味付けをする必要がなく、素材本来の味を活かした料理を提供することができます。

<オイシックスおせちの解凍方法>

お召し上がり前に冷凍庫から取り出し、24時間ほど冷蔵庫に移して様子を見ながら解凍。1～2時間前(室温に因る)に常温においておくことで美味しくお召し上がりいただけます。



③ 予約して、年末お届け。正月前にあわせて全国配送

百貨店などでは、予約して年末に受け取ることが多く、オイシックスを含めた通販のおせちは、年末に合わせ全国一斉配送が一般的です。通販は、年末に込み合う百貨店や市場に買い物に出なくても自宅に届く便利さが好評を得ています。また、帰省する実家や旅先に直接送るという楽しみ方も可能です。

④ 今年の鍵は、「安心・安全」信頼・満足できる良質なものを

今年も食品偽装問題などのニュースから、消費者は食品に対する品質・安全性に非常に敏感であり、原材料や産地表示が明確で、合成着色料や保存料を使用していないことなどが、おせち選びの基準のひとつになると考えられます。

昨年、オイシックスでおせちを予約いただいた方50名へのアンケートによると、**84.0% (42名)**が「品質や安全性について信頼できた・安心できた」を理由にOisixのおせちを購入しています。信頼できた・安心できた理由として、「合成着色料、保存料を使っていないこと」(90.5%)、「原材料や産地が公開されていること」(78.6%)が特に評価されています。

オイシックス株式会社について

オイシックス株式会社(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、添加物を極力使わない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(おいしくす)」(<http://www.oisix.com/>)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、2014年1月には初の野菜デリを展開するOisix CRAZY for VEGGY(オイシックス クレイジー フォー ベジー)アトレ吉祥寺店を開始しました。

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)・中島 英摩(エマ)

TEL:03-5793-1207 FAX:03-5447-2689 E-mail:kamihori-uka@oisix.co.jp nakajima-emma@oisix.co.jp