

【報道関係者各位】

2019年10月24日

## 米国のヴィーガンミールキット「Purple Carrot」日本初上陸 20分で完成するヴィーガンの食材とレシピの“献立セット” Oisixで販売開始 誰もが気軽に楽しめる「時々ヴィーガン」メニューを提案 10月31日(木)～

安心安全な農産品や加工食品、ミールキットなどの食品宅配を展開するオイシックス・ラ・大地株式会社(本社:東京都品川区、代表取締役社長:高島 宏平)が運営する「Oisix」は、10月31日(木)より米国のヴィーガンミールキット「Purple Carrot (パープルキャロット)」([https://www.oisix.com/sc/purplecarrot\\_pr](https://www.oisix.com/sc/purplecarrot_pr))の提供を開始いたします。



### ■健康意識の高まりを受けて拡大するヴィーガン食市場

アメリカにおいては健康意識や地球環境への関心の高まりからヴィーガン食市場が拡大しており、2020年には2015年の倍に当たる250億ドルまで市場成長すると見られています。

アメリカ本土48州を対象に毎週ヴィーガン食のミールキット宅配を展開するPurple Carrotは2014年にサービスを開始。ヴィーガンミールキットをお届けし、お客さまに健康的な食生活を提供しています。

### ■利用者の約8割が、ふだんはヴィーガンではない「時々ヴィーガン」

現在アメリカ本国でPurple Carrotのヴィーガンミールキットを利用しているお客様のうち、およそ8割は「時々ヴィーガン」の食生活を楽しんでいます(2019年現在)。昨日はお肉を食べすぎてしまったから、今日はヴィーガンメニューを。お昼はイタリアンだったから、夜はヴィーガンメニューを。そんな感覚で「時々」ヴィーガンを楽しむ、という新しい選択肢を、これからは日本でもPurple Carrotのミールキットで気軽に採り入れることができます。

本リリースについてのお問合せ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報:丸尾

TEL: 050-5305-0549(直通) FAX: 03-6867-0021 E-mail: [publicity@oisixradaichi.co.jp](mailto:publicity@oisixradaichi.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) 1/4ページ

## ■楽しく美味しく心と身体を整えられる、新しい食の体験

ヴィーガン食では、意外な素材を使って思いがけない料理ができたり、野菜を中心に、ハーブやスパイスを使って香りや食感もひと工夫ある彩り豊かなメニューが並びます。楽しく美味しく心と身体を整えられる新しい食の体験として、多様な料理ジャンルの一つの選択肢として、気軽に親しみ、楽しんで味わっていただくきっかけとなるようなミールキットをご提案します。

体質などの理由で食材の制限がある様々な方とも、ひとつの食卓を囲めるといった嬉しさもあります。

当社は2018年の後半から、Purple Carrotと両社の事業拡大を見据えた取り組みについて協議を重ねてまいりました。食を通じてお客さまに美味しさと健康的な食卓を提供し、それ自体が社会の持続可能性につながるという両社の経営理念は共通点が多く、またビジネスモデルも非常に近いことからシナジーが生みやすいという結論に至り、当社はPurple Carrotの株式を取得、10/31(木) Oisixでの販売を皮切りに、日本国内でもヴィーガン食の市場を創造してまいります。

## ■Purple Carrotの提供価値

- ①FUN(楽しい) …… 植物の力で食卓に新たな驚きと発見を。
- ②GOOD TASTE(美味しい) …… とにかく美味しい。想像を超える彩りと味わい。
- ③SUSTAINABLE(持続可能) …… 20分で実現する手軽で健康的な食卓を送りながら、持続可能な地球環境に配慮する。

## ■10/31(木)より販売する商品の一例



▲豆腐そぼろのビビンバ



▲ココナッツカレー



▲濃厚トマトピッツァ

### 豆腐そぼろのビビンバ (2人前/1,180円税抜)

お肉を使わない、豆腐そぼろのビビンバ。小松菜やニラ、にんじんなど野菜もたっぷり。彩りでビーツを散りばめ、レモンをきゅっと絞ってお召し上がりください。

### ココナッツカレー (2人前/1,580円税抜)

インド風のひよこ豆を使ったスパイスカレー。コクのあるココナッツミルクを加えてまろやかな味わいに仕上げました。満足感のあるカレープレートです。

### 濃厚トマトピッツァ (2人前/1,480円税抜)

トマト缶を煮詰めた手作りソースが濃厚なピッツァ。チーズを使わずに豆腐を使って仕上げています。たっぷりのリーフと合わせて召し上がれ。

#### 《サービス概要》

- ・サービス名: Purple Carrot (パープルキャロット)
  - ・サービス内容: 100%ヴィーガンの食材とレシピの献立セット
  - ・サービス開始日: 2019年10月31日(木)
  - ・URL: [https://www.oisix.com/sc/purplecarrot\\_pr](https://www.oisix.com/sc/purplecarrot_pr)
  - ・公式インスタグラム: [https://www.instagram.com/purplecarrot\\_japan/](https://www.instagram.com/purplecarrot_japan/)
- ※Oisixで販売するPurple Carrotのミールキットは動物性食品を含む原料を使用しないものを指します

#### 本リリースについてのお問合せ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報:丸尾

TEL: 050-5305-0549(直通) FAX: 03-6867-0021 E-mail: [publicity@oisixradaichi.co.jp](mailto:publicity@oisixradaichi.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) 2/4ページ

## ■ 10/26(土)・27(日)グルメイベント「エル・グルメフーディーズ・フェス」で Purple Carrotを誰よりも早く体験できます

雑誌『エル・グルメ』が主催する「エル・グルメフーディーズ・フェス」が、10月26日(土)・27日(日)に玉川高島屋S・C 西館1階のアリーナホールで開催されます。グルメなトレンドに触れられるコンテンツがさまざま用意されるこのイベントに、Purple Carrotをご紹介します。試食ブースがお目見え。

ブースで公式アカウントをフォローいただくと、ひと足先にPurple Carrotの「時々ヴィーガン」体験ができます(各日とも試食は数量限定となります)。

※入場には事前エントリーが必要となります(以下URLよりエントリーフォームにリンク)

<https://www.elle.com/jp/gourmet/gourmet-restaurants-events/a28823141/ellegourmet1-19-0902/>



エル・グルメ FOODIES' FES

日時:2019年10月26日(土)11:00～18:00、10月27日(日)11:00～17:00

場所:玉川高島屋S・C 西館1F アリーナホール 東京都世田谷区玉川3-17-1

主催:エル・グルメ 協力:玉川高島屋S・C/スマイル&アソシエイツ

※天候や諸般の事情により、営業時間が変更となる場合があります。

## ■Purple Carrotについて

Purple Carrotは「時々ヴィーガン」を実現できるヴィーガンミールキットブランドです。ヴィーガンの食卓を誰でも簡単に20分で自宅で実現できるミールキットは、食材もレシピも全て届くので、難しい知識も時間も必要ありません。

Purple Carrotのヴィーガンミールキットは、週に数食だけヴィーガン食にするという新しい選択を、持続可能な目標へと変えてくれます。



## ■食品宅配サービス「Oisix」とは

「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」をコンセプトに、インターネットで有機野菜や特別栽培野菜、合成保存料・合成着色料を使わない加工食品など生鮮食品を届けるEC食品宅配サービスです。

現在、会員数は225,553人(2019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。

必要量の食材とレシピがセットになった、主菜と副菜の2品が20分で作れるミールキット「Kit Oisix」を2013年7月より販売を開始し、本年7月に発売6周年を迎えました。シリーズ累計出荷数は4,000万食(2019年7月時点)を突破いたしました。



## オイシックス・ラ・大地株式会社について

オイシックス・ラ・大地株式会社(代表:高島宏平)は、有機・特別栽培野菜、添加物を極力使わない加工食品など安心・安全に配慮した食品の宅配サービスを「Oisix(おいしっくす)」「らでいっしゅぼーや」「大地を守る会」の3ブランドで提供しています。

また、買い物難民を支援する移動スーパー事業「とくし丸」も順調に事業を拡大しております。当社は「これからの食卓、これからの畑」を理念に掲げ、食に関する社会課題をビジネスの手法で解決する事業を推進しています。

### 本リリースについてのお問合せ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報:丸尾

TEL: 050-5305-0549(直通) FAX: 03-6867-0021 E-mail: [publicity@oisixradaichi.co.jp](mailto:publicity@oisixradaichi.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) 3/4ページ