

【報道関係者各位】

2020年11月26日

料理家 杉山絵美さん監修 ヴィーガンミールキット発売開始！11/26（木）～ ～アーモンドミルクを使用したきのこたっぷりトマトクリームシチュー～

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）は、11月26日（木）より当社が運営する「Oisix」において、杉山絵美さん監修メニューを「Purple Carrot」のヴィーガンミールキットとして販売開始します。

本商品は、3種類のきのこのうまみを凝縮させ、植物性のアーモンドミルクを使用、特製オリジナルトマトソースで味付けした、まろやかなトマトクリームシチューです。ご自宅で手軽に華やかに味わい豊かなヴィーガンメニューを作ることができます。



■食卓を華やかに飾る、ヴィーガンなのに濃厚な「きのこたっぷりトマトクリームシチュー」

本商品は、食卓作りにこだわりを持つ、料理家杉山絵美さんならではの視点でプロデュースされた、おもてなしにもぴったりの華やかな商品です。3種類のきのこ（エリンギ、しめじ、まいたけ）をたっぷり使用することでうまみを凝縮させ、さらに動物性の牛乳や生クリームの代わりに、植物性の濃厚なアーモンドミルクを使用した、まろやかなトマトクリームシチューです。手軽に華やかな食卓が仕上がります。

また、本商品はPurple Carrot特製トマトソースと野菜ブイヨンで味付けするため、誰でも手軽に失敗なく作ることができるのも魅力の1つです。植物性の材料のみで作ったとは思えないほどのコクと豊かな味わい。素材を楽しむシンプルな味付けのサラダと合わせ、野菜たっぷりでお召し上がりください。

■健康な食生活への意識の高まりから、ヴィーガンミールキットコースの会員数35%増！（※前四半期比）

外出が控えめになり、巣ごもり期間が長期化する中で、ご自宅で長く過ごす日々の食生活を変えられることから、ヴィーガンのミールキットが支持されています。意外な素材を使って思いがけない料理ができたり、たっぷりの野菜にハーブやスパイスを加え、香りや食感もひと工夫ある彩り豊かなメニューが食べられる楽しさ、ヘルシーなのに食後の満足感があるという「新しい食体験」をリピートする利用者が増加し、当社のヴィーガンミールキットコースの2020年7月～9月の会員増加数は前四半期（2020年4月～6月）と比べ、約35%伸びています。

本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：黒須

TEL：050-5305-0549（直通） E-mail：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）

■ 商品概要

商品名：[ヴィーガン] 濃厚トマトシチュー

販売価格：1,717円（2人前/税込）

販売期間：2020年11月26日（木）午前10：00～12月3日（木）午前9：59（新規購入者対象）

2020年11月26日（木）午前10：00～12月10日（木）午前9：59（Oisix定期会員対象）

販売ページURL：https://www.oisix.com/sc/sugiyamaemi_otameshi（新規購入者の商品購入先）

https://www.oisix.com/sc/sugiyamaemi_oisixclub（Oisix定期会員の商品購入先）

※Oisix会員様でない方もご購入いただけます。

※天候不良により食材の収穫ができなくなった場合、内容を一部変更してお届けする場合がございます。

※売り切れ次第終了させていただきます。

■ 杉山絵美（すぎやま・えみ）さんプロフィール

芸術家の家系に生まれ、慶應義塾大学文学部卒業後、イギリスに留学。英国王室御用達である、コンスタンス・スプライ・フラスクールにてディプロマ取得。また隣接されていたカナパナフィニシングスクールにてエンターテイニングとクッキングを同時に学ぶ。その後ロンドンにてケネス・ターナーに師事し、クイーンエリザベス主催の晩餐会の装飾のアシスタントなどを経験。帰国後はクリスチャン ディオールに勤務。広報担当として活躍し、数々の話題のPRやイベントを企画。2005年に独立しラグジュアリーブランドをあつかうPRエージェンシーSTEP inc. を設立。ファッション、グルメ、ライフスタイルのPRを手がける。

料理好きがこうじて、世界中を食べ歩いて研究したレシピをもとに料理教室とフラスクールを開催。

2018年からマリ・クレールスタイルにてレシピ連載をスタートし、2019年には東京のレストランを紹介する連載「東京ダイニングアウト」をスタート。2020年、日本ガストロノミー学会による「トップシェフのおうちレシピ」に料理家として参加。

Instagramアカウント：@emisugiyama530

youtubeアカウント：

<https://www.youtube.com/channel/UC5WTeK47KTgIWHJjpaEB6yA>



■ 杉山絵美さんコメント

ホームパーティでもよく作る、友人からも好評のメニューです。ヴィーガンですがトマトの水煮にアーモンドミルクを入れて煮込んでいるため、とてもクリーミーに仕上がっています。秋の味覚であるエリンギ、しめじ、まいたけの3種類のキノコを入れているため、キノコの旨味が感じられる出汁がたっぷり出ており、味わい深いシチューに仕上がりました。大人も子供も楽しめるお料理なので、家族みんなで楽しんで頂けると嬉しいです。いろいろな野菜を足してボリュームアップしたり、カレー粉を入れてトマトクリームカレーにしたりといろんなアレンジをして楽しんでいただきたいです。

ヴィーガンミールキット「Purple Carrot（パープルキャロット）」について

Purple Carrotは「時々ヴィーガン（パートタイム・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。普段はお肉やお魚を楽しむ食生活を続けている方がヴィーガンの食卓を簡単に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。「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。

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。2020年7月からは米国オーガニック小売最大手「Whole Foods Markets」への卸も開始し、順調に規模拡大しています。

日本では2019年10月31日より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拡大。40種を超える国内オリジナルメニューを開発し、累計販売食数は30万食を超えて支持を広げています。（2019年11月～2020年10月末までの累計）<https://purplecarrot.jp/>



食品宅配サービス「Oisix（おいしくす）」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、合成保存料・合成着色料を使わない加工食品などの生鮮食品を取り扱うEC食品宅配サービスです。

現在、会員数は274,929人（2020年9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、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分で完成するミールキット『Kit Oisix』を販売し、シリーズ累計出荷数は6,500万食（2020年10月時点）を突破しています。



本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：黒須

TEL：050-5305-0549（直通） E-mail：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）