

【報道関係者各位】

2021年5月27日

【6月は環境月間】ヴィーガンミールキットのPurple Carrotと サステナブル・グリルレストラン「The Burn」米澤文雄シェフコラボ新メニュー ～ 話題の調味料「デュカ」を効かせた特製レモンカレーをお店でも提供 ～

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)が展開するヴィーガンミールキットブランド「Purple Carrot(パープルキャロット)」は、2021年6月3日(木)より、サステナブル・グリルレストラン「The Burn」の米澤文雄シェフ監修による新メニュー「米澤流レモンカレー」を販売開始します。またコラボメニューは、期間・数量限定で「The Burn」のランチでも提供されません。(URL:<https://purplecarrot.jp/>)。



▲Purple Carrot「米澤流レモンカレー」

■ミールキットから、環境問題や食糧問題を考えるきっかけに

長期化する巣ごもりをきっかけに、「ヘルシーで野菜たっぷり」が叶うヴィーガン食は一層その支持を広げています。さらに、生活の基本である食から環境問題・食糧問題を考えるきっかけを提供しています。

「環境の日」は、6月5日を環境保全に対する関心を高め、啓発活動を図る日として国連により制定されました。1972年にスウェーデンで開催された「国連人間環境会議」を記念しています。日本では平成3年(1991)度から、6月は「環境月間」とされています。

■肉料理の「The Burn」米澤シェフと再コラボ「時々ヴィーガン」のためのミールキット第3弾はカレー

持続可能性という言葉の浸透とともに、環境に配慮しながら肉料理の食文化をいかに残せるか考えている米澤シェフは「無理のない程度にヴィーガンを楽しむことで罪悪感なくお肉を食べる生活が続けられる」との思いから、2020年よりPurple Carrotのミールキットを監修しており、販売したメニューはどれも大変好評を得ています。

新メニューのため特別にブレンドしたのは話題の調味料「デュカ」。クミンやコリアンダーなどのスパイスとナッツを混ぜて作る中東のシーズニングソルトで、メニューにひとふりするだけで、香ばしさとザクザクした食感、豊かな風味が加わり、料理を一気に奥深い味わいに引き上げる、調味料です。レモンの爽やかな酸味とほろ苦さが後をひく、新感覚のカレーです。



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:丸尾

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】

■[ヴィーガン]米澤流レモンカレー(2人前)

お肉のカレーとは全く異なるジャンルの、レモンの爽やかな酸味とほろ苦さが後をひく、プロならではの複雑で奥深い味わい。

シェフがオリジナルにブレンドした話題の調味料「デュカ」も加えることで、カリッとしたナッツの食感と、香りの良いスパイスがカレーのアクセントに。

価格:2人前/1,490円(税抜)1,609円(税込)

販売期間:2021年6月3日10:00~6月10日9:59

販売URL: http://www.oisix.com/sc/pc_yonezawalemoncurry

■「The Burn × Purple Carrot」ランチ提供について

発売を記念して、「米澤流レモンカレー」がシェフが料理長を務めるサステナブル・グリルレストラン「The Burn」でも期間限定で提供されます。

ぜひこの機会に、お店でも「米澤流レモンカレー」をご体験ください。

The Burn × Purple Carrot「米澤流レモンカレー」

提供期間:6/1(火)~6/4(金)、6/8(火)~6/9(水)

11:30~14:30 (13:30 L.O)

提供場所:The Burn

東京都港区北青山1-2-3 青山ビル B1F(青山一丁目駅直結)

お問い合わせ: <http://salt-group.jp/shop/theburn/>

※数量限定のため、売り切れとなる場合がございます



▲「米澤流レモンカレー」

The Burn

SUSTAINABLE GRILL RESTAURANT

熾す・焦がす料理店

■米澤文雄シェフ プロフィール

高校卒業後、恵比寿イタリアンレストランで4年間修業。2002年に単身でNYへ渡り、三ツ星レストラン「Jean-George」本店で日本人初のスー・シェフに抜擢。2018年に「The Burn」料理長に就任。2019年に自身初となる「ヴィーガン・レシピ」本を出版。コロナ危機の最前線で闘う医療従事者のため、トップシェフ達が料理を届けるプロジェクト「Smile Food Project」にも参加。

Purple Carrotについて

Purple Carrotは「時々ヴィーガン」を誰でも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。

2019年10月31日より日本でのサービスを開始、国内オリジナル50を超えるメニューを開発し、長期化する巣ごもりで「ヘルシーで野菜たっぷり」が叶うヴィーガン食の累計出荷食数は60万食※を超え、一層その支持を広げています。

パッケージにはサトウキビ由来のバイオマスプラスチック素材を採用し、CO2の排出削減にも貢献する商品です。2021年2月には『ソーシャルプロダクツ・アワード2021』にて持続可能な食生活を提案している点が評価され「ソーシャルプロダクツ賞」を受賞しました。

※2019年11月~2021年3月末までの累計



PURPLE CARROT



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:丸尾

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)

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」「らでいっしゅぼーや」「大地を守る会」の3ブランドで展開しています。

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。

本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報:丸尾

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)