

【報道関係者各位】

2021年6月8日

【世界海洋デー】行き場のない旬の高級魚をお家で味わい、食品ロスを減らす！ 市場・漁師・お客様をつなぐ、豊洲漁商産直市場とOisixの共同開発メニュー ～ 家庭での「お魚コンプレックス」をなくすための取り組みを加速 ～

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「Oisix」は、2021年6月10日(木)より、本年3月に連結子会社化した株式会社豊洲漁商産直市場が扱う旬の高級魚を、ご家庭でも料亭やお店のような見栄えの仕上がりを楽しめるように共同開発し商品化、販売を開始します。両社では今後、魚料理を手軽に食卓に取り入れていただくための取り組みを一層強化してまいります(URL:<http://www.oisix.com/sc/osakana>)。



▲「丸ごと! のどぐろ炊き込みご飯のもと」

■料亭や高級外食店向け…旬の魚を食品ロスにしない取り組み

長期化する巣ごもりにより家庭内での調理の負担は高まり、「食事のマナー」や「家事疲れ」が顕在化しています。一方で市場では外食店向けの魚の仕入れが落ち込み、昨年春以降、前年同月比マイナスの状況が続いています※。

豊洲漁商産直市場は、主に外食産業への水産品の卸販売を行っており、豊洲市場などでの市場買付に加え、全国各地の漁場から直接買付けることにより、中間流通を通さず鮮度の高い状態で提供できる独自の流通網を強みとしています。このたび、旬の高級魚が持つ価値はそのまま、家庭向けに商品化することで、食品ロスを減らしながらご家庭の食卓で魚を手軽においしく楽しんでいただくことを目的に、Oisixとの魚商品共同開発がスタートしました。

※水産庁「水産物消費の現状と消費拡大施策について」2021年3月

■「魚なのに調理が手軽!」魚を敬遠するご家庭でも手軽に楽しめる商品に

「魚を調理すると包丁やまな板、ゴミ箱が臭くなる」という課題を解決するため、鱗も内臓もエラも処理されたのどぐろ丸ごと1尾を炊飯器にセットするだけという手軽さを実現。また「骨があると子どもの食が進まない」と魚に苦手意識がある方のために「のどぐろのほぐし方」説明書や動画による調理過程を紹介、「忙しい日こそお魚」と思える試しやすさと、料亭やお店のような見栄えの仕上がり両立しました。切り身ではなく丸ごと1尾を調理することで、苦手だった骨の周りほぐし身では味わえないおいしさであることも体験でき、お子様への食育にもつながります。



▲炊飯器にセットするだけの手軽さ



▲魚のほぐし方も学べます

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)

【商品概要】

■丸ごと！のどぐろの炊き込みご飯のもと

白身魚のトロと言われるほどたっぷり脂がのっけていて、食べたとき口に広がる濃厚なうまみが人気ののどぐろを丸ごと一匹使った、贅沢な炊き込みごはんのもとです。

こっくりとした甘めのたれを一緒にお届けするので、味付けも簡単。エラと内臓とウロコを除去していますので、炊き込みごはんに最適です。ほっくほくののどぐろと甘いたれの炊き込みご飯です。

（調理方法）

1. のどぐろを解凍し、軽く水洗いします
2. 研いだお米に添付のタレを入れたら、タレと水で2合分の目盛りまで水を加え、のどぐろを乗せて炊きます
3. 炊きあがったら、のどぐろをお皿に取り出します
4. お皿の上で、ていねいに骨を取り除きます
5. ほぐした身に骨が残っていないか確認したら炊飯器に戻し、ササッと混ぜ込んだら完成です！

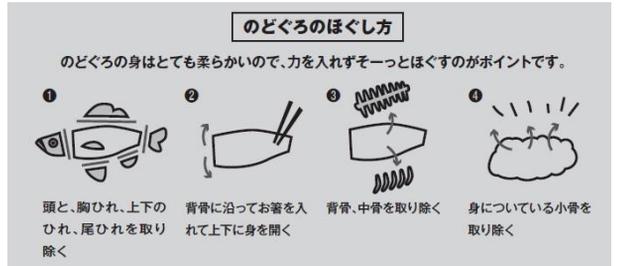
価格:3~4人前/1,618円(税込)

販売期間:2021年6月10日10:00~6月17日9:59

販売URL: <http://www.oisix.com/sc/osakana>



▲丸ごと！のどぐろの炊き込みご飯のもと



▲「のどぐろのほぐし方」説明書

■泉州生しらすの特製生しらす丼

生のしらすを全国の方にお届けしたいという想いで作りました。水揚げ後すぐの船上で、陸揚げ後のシャーベット状の氷で一時的保管、-30℃以下の液体アルコールでの凍結、と徹底的に鮮度保持に力を入れています。大阪の南、泉州沖で穫れるしらすは脂の乗りも良く甘みがあります。オリジナルのあご出汁醤油だれもついています。

価格:2人前/1,166円(税込)

販売期間:2021年6月10日10:00~6月17日9:59

販売URL: <http://www.oisix.com/sc/osakanaosakana>



▲「泉州生しらすの特製生しらす丼」

豊洲漁商産直市場について

1999年に設立、2021年3月よりオイシックス・ラ・大地株式会社が子会社化。日本最大の市場である豊洲市場での買参権を取得し、鮮魚、加工・冷凍品を中央市場ならではの品揃えで提供しています。

さらに独自ルートで開拓した全国の漁師や漁協、産地市場等とネットワークを持ち、活〆・神経〆・血抜き・活越し・今朝獲れ便等、船上から始まる手当てと独自流通により、ワンランク上の高品質・高鮮度な鮮魚を配送しています。

豊洲漁商産直市場

食品宅配サービス「Oisix」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308,899人(2021年3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月に販売を開始した、必要量の食材とレシピがセットになり主菜と副菜の2品が20分で完成するミールキット『Kit Oisix』は、シリーズ累計出荷数が8,000万食(2021年4月時点)を突破しています。



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)