

【報道関係者各位】

2021年8月17日

ミールキットを活用しておうちで外食気分！
Kit Oisix「一風堂監修！ブラック和え麺」8/19（木）発売
～3種の特製だれを使い、15分の調理で本格的な味わいに～

食品のサブスクリプションサービスを提供するオイシックス・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、8月19日（木）より、株式会社力の源ホールディングス（本社：福岡県福岡市、代表取締役社長 河原 成美）が運営する人気ラーメン店「一風堂」監修のミールキット商品、Kit Oisix「一風堂監修！ブラック和え麺」を販売いたします。

今回の商品のために一風堂が監修した3種類の特製だれを使用。ご家庭では再現しづらい本格的な味わいで、見た目にもインパクトのある食卓を15分で完成することができます。

一風堂

×

Kit Oisix



▲Kit Oisix「一風堂監修！ブラック和え麺」

ミールキットで手軽に食卓を“非日常”に

外出自粛などの影響で、おうちでご飯を作る・食べる機会が増えたことで献立のマンネリ化に悩む家庭が増える傾向にあります。また、お子さまがいるご家庭にとって夏休み期間中はより一層その傾向が強まります。

Oisixではご家庭でのお悩みを解決するため、必要量の食材とレシピ、調味料がセットになったミールキットとして一風堂の監修商品を販売いたします。一からレシピを考え、調理をすることで実現しづらい“非日常感”のある食卓を手軽に実現していただきたいと考えております。

<商品概要>

Kit Oisix「一風堂監修！ブラック和え麺」

- ・販売期間： 8/19（木）10:00～8/26（木）9:59
- ・商品の特長：一風堂のお店では味わえない、オリジナル和え麺。Oisixのために開発した3種の特製だれは、見た目のインパクトを追求し、黒色にこだわりました。黒練りごまをベースにした濃厚な味わいに仕上げています。
- ・価格： 2人前 1,825円（税込）
- ・URL： https://www.oisix.com/sc/ippudo_oisix_pr



▲3種の特製だれ

<一風堂 開発担当者のコメント>

『ブラック和え麺』という名の如く、“黒”に覆われる和え麺。黒いイメージの甜面醤、本醸造醤油、黒練りごま、黒酢と焦がしにんにくを使用した特製の香油をバランス良く、ブレンド。刺激的で癖になる1杯に仕上げました。新しい和え麺をお楽しみください。（「一風堂」商品本部 富田英信 様）

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：西田

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）

<一風堂について>

1985年、福岡大名で創業。独自の「熟かさね製法」で味に何層もの深みを実現した豚骨スープと、歯切れの良い小麦香る細麺で人気を博し、2021年6月末現在、グループで日本国内に152店舗、海外131店舗を展開中。

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333,850人（2021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。



——— 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：西田

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）