

【報道関係者各位】

2022年2月17日

【春色ごはん】 お家でのパーティーシーンや桃の節句などお祝いの食卓に春を迎える食卓の準備をOisixが応援 「春のオードブル重」など15品を新発売（2/17～）

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、2022年2月17日（木）より、ご家庭でのパーティーシーンや桃の節句などお祝いの食卓作りを応援する、「春色ごはん」新商品15品を販売開始します。



▲豪華全9品 春のオードブル重

■ご家庭での「お祝い」「パーティー」ごはんが増える3月 買い出し・買い回り要らずで、春色の食卓作りをサポート

大人数で集まるのは難しいものの、3月は合格・進級・卒園・卒業といったタイミングでのホームパーティーや、桃の節句をお祝いする季節。ご家庭での食事回数が増え、家事疲れや食の簡便化志向が長期化する中で、節目のイベント機会に、すぐ準備ができてパツと華やぐ食卓作りをOisixがサポートします。

「春色ごはん」の新商品は15品。テーブルの真ん中に置くだけで食卓が一気に華やぐ「春のオードブル重」は、Oisixで人気のおせちメーカーが手掛ける、職人の技が詰まった洋風のお重。紙のお重に旬の食材を使ったメニューを9品詰め込みました。冷凍でお届けするので、お好きなタイミングで解凍するだけで楽しめます。また、フィリングやディップに人気のクリームチーズにも春色の新作（カシス・いちじく）が新登場。ひなまつりをイメージして作られた季節の上生菓子は、おびな、めびな、やまぶき、さくらの4種類。主原料は国産原料にこだわり、天然着色料のみ使用し、自然の色合いに仕上げました。



▲カシス香る フルーツ入りクリームチーズ



▲上生菓子 春 2022

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）

『季節を味わう春色ごはん』

販売期間：2/17（木）10:00～3/3（木）9:59

URL：<https://www.oisix.com/sc/haru2022>（Oisix定期会員限定販売）

「主な新商品概要」 ※価格はすべて税込

■豪華全9品 春のオードブル重 8,618円

Oisixで人気のおせちメーカーが手掛ける、職人の技が詰まった洋風のお重。1段の紙のお重に菜の花や春キャベツ、たけのこなど季節のメニューを9品詰め込みました。冷蔵庫で24時間解凍いただくだけで召し上がれます。

お重サイズ：縦約205× 横205× 高さ80(mm)

（内容）

春キャベツのキッシュ：春キャベツ、赤パプリカ、玉ねぎ、ベーコンをしっとりとした食感のデニッシュ生地で包んでキッシュに仕上げました。

たけのこと菜の花の辛子酢味噌和え：春の訪れを告げるたけのこと菜の花を、当たり胡麻を加えた辛子酢味噌で和えました。

山椒のパウンドケーキ：山椒を効かせた生地に、抹茶を加えた生地を合わせて焼き上げました。山椒の爽やかな香りをお楽しみください。

ススキのソテー 赤ピーマンのソース：小麦粉をまぶし、バターにくぐらせてソテーしたタイリクスズキを、赤ピーマンソースの上に重ね、えんどう豆を添えて仕上げました。

海老のセビーチェ レモンベース★：はちみつを加えたレモンベースのドレッシングでマリネした海老と野菜を、彩りよく盛付けました。春らしい華やかな一品です。

チキンのフリカッセ：「白い煮込み」と呼ばれるフランスの家庭料理「フリカッセ」。焼いて旨味を閉じ込めた鶏肉を、クリームソースで煮込みました。

岩蛸SAKURAフリット：岩蛸の足を、桜の花の塩漬けを加えた衣で揚げてフリットにいたしました。

合鴨のロティ 紫キャベツのラペ添え★：合鴨肉に岩塩と白こしょうで下味をつけ、はちみつと黒こしょうで焼き上げました。彩りに、はちみつを加えたドレッシングでマリネした紫キャベツの千切り（ラペ）を添えました。

鶏つくね軟骨入り アーモンド添え★：軟骨入りの鶏のひき肉に大和芋を加え、つくねにいたしました。コリコリとした軟骨の食感をお楽しみください。アクセントに、はちみつ漬けた焼きアーモンドを添えました。

★の商品は、はちみつを使用しています。1歳未満の乳児には与えないでください。

■カシス香る フルーツ入りクリームチーズ

いちじく香る3種のフルーツ入りクリームチーズ 各808円（各90g）

オーストラリア産のさわやかな酸味のあるクリームチーズをベースに、コンフィチュールカシスを用いて作ったクリームは、深く鮮やかな紫色が目を引き、ゴロッとした果実感でフレッシュな味わい。いちじくは様々な香辛料で香りをつけたぶどうジュースをベースに漬け込み、爽やかな甘さに仕上げています。バゲットやクラッカーにのせるだけで、華やかなおもてなしメニューになります。

■上生菓子 春 2022 1,609円（4個入り）

丁寧で繊細な職人の技が光る、日本の文化を伝承する和菓子（上生菓子）です。「おびな」「めびな」「さくら」「やまぶき」とひなまつりをイメージして作りました。主原料は国産原料にこだわり、天然着色料を使用し自然の色合いに仕上げられています。雛飾りをお持ちでなくても、お皿に載せるだけで桃の節句をお祝いできます。



▲豪華全9品 春のオードブル重



▲カシス香る
フルーツ入りクリームチーズ



▲いちじく香る
3種のフルーツ入りクリームチーズ



▲上生菓子 春 2022

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

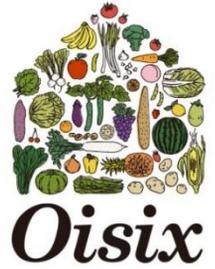
（上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください）

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345,409人（2021年12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1億食（2021年11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、「Oisix」「らでいっしゅぼーや」「大地を守る会」の国内主要ブランドを通じ、安心・安全に配慮した農産物、ミールキットなどの定期宅配サービスを提供しています。子会社の買い物難民向け移動スーパー「とくし丸」や、米国でヴィーガンミールキットを展開する「Purple Carrot」も含め、食のサブスクリプションサービスを広げています。

当社は、「サステナブルリテール」（持続可能型小売業）として、サブスクリプションモデルによる受注予測や、ふぞろい品の積極活用、家庭での食品廃棄が削減できるミールキットなどを通じ、畑から食卓まで、サプライチェーン全体でフードロスゼロを目指しています。

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）