

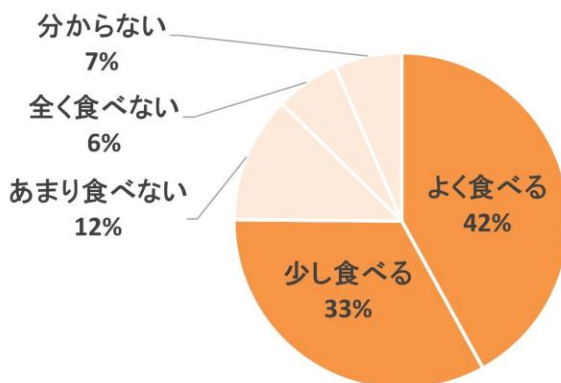
【報道関係者各位】

2025年1月20日

Oisixの「ねぎ」の調査で驚きの新事実！ 75%が「白ねぎの青い部分を食べる」 24%は「むしろ青い部分が好き」と回答 3ヶ月で累計2.4トン販売！ 切り落とされていた白ねぎの青い部分を袋詰めした「ねぎっぽ」が大好評

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、現在価格高騰が続くねぎについて、全国の20代～50代の男女881名に調査を実施しました。

Q3 あなたは白ねぎの青い部分を食べますか(n=814)



■店頭に並べるために切り落とされて一般には流通しない「白ねぎの青い部分」。
Oisixで袋詰め販売したところ、3ヶ月で累計2.4トン売り上げる大ヒット商品に！

一鍋の季節が本格化する一方、高値傾向のねぎ

いよいよ寒さが本格化し鍋が美味しい季節となった一方で、長ねぎは今季、夏の猛暑からの生育遅れによる供給不足が続いており、全国平均では市場価格が平年の140%※2を超える高値傾向となっています※。そのような状況でもお求めやすい価格で家庭にねぎをお届けし、収量不足に悩む産地の収入も増やせる取り組みができないかと考え、Oisixでは白ねぎの青い部分だけを袋詰めした商品「ねぎっぽ」を10月から販売しています。

※農林水産省：青果物卸売市場調査（2025/1/13）

一切り落とされている白ねぎの青い部分だけを大容量で安価に提供

通常白ねぎは、店頭で販売しやすいよう青い部分の上部を切り落として出荷されます。カットしたてであれば薬味や加熱料理にも充分使え、緑黄色野菜としての栄養もあるにも関わらず、これまでは外食向けに一部出荷される以外一般には流通していませんでした。Oisixでは、この部分を500gの大容量規格として210円（税込227円）で販売。産地や家計の3方よしの取り組みとして、販売開始から3ヶ月で累計2.4トン販売する大人気商品となりました。

その人気を受けて、このたび全国の20代～50代の男女881名に「ねぎ」についてのアンケート調査を実施。意外にも白ねぎの青い部分を食べる人が多い実態が明らかになりました。



▲【おたすけOisix】ねぎの青い部分 ねぎっぽ（国産）

＜調査サマリー＞

- ・「白ねぎと青ねぎのどちらをよく食べるか」には「白ねぎ」という回答が最多で39%。「味わいが好き」「薬味だけでなく料理のメイン食材に使える」という理由から支持
- ・白ねぎの青い部分は75%が「食べる」と回答。活用方法は「刻んで薬味として活用」「料理のメイン食材として活用」が多数
- ・白ねぎの青い部分と白い部分を比較して、24%が「青い部分の方が好き」と回答。食感や味、香りなど白ねぎの青い部分ならではの美味しさが理由に

<調査概要>

・調査時期：2025年1月7日～2025年1月10日（インターネット調査）

・調査属性：日本全国の20代～50代の男女（881名）

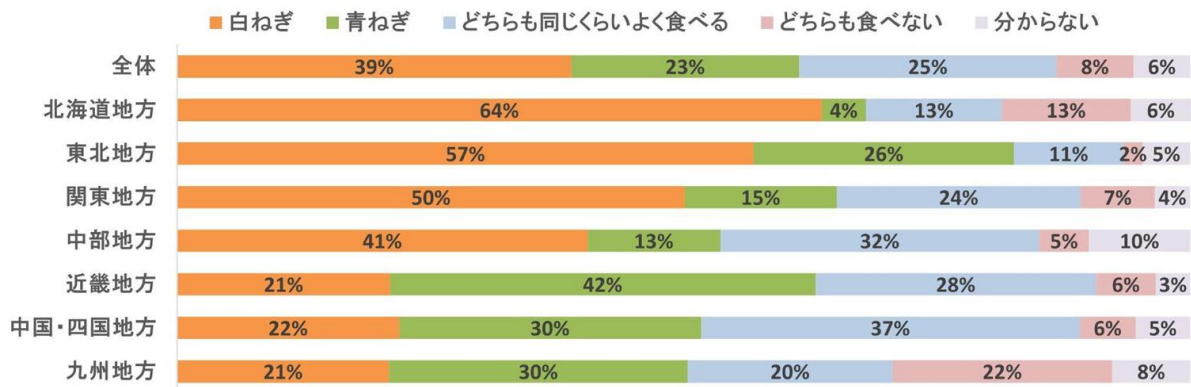
※本調査内容をご利用の場合は、出典元として「オイシックス・ラ・大地 2025年ねぎ調査」と必ずご記載いただきますよう、お願いいたします。

■調査詳細

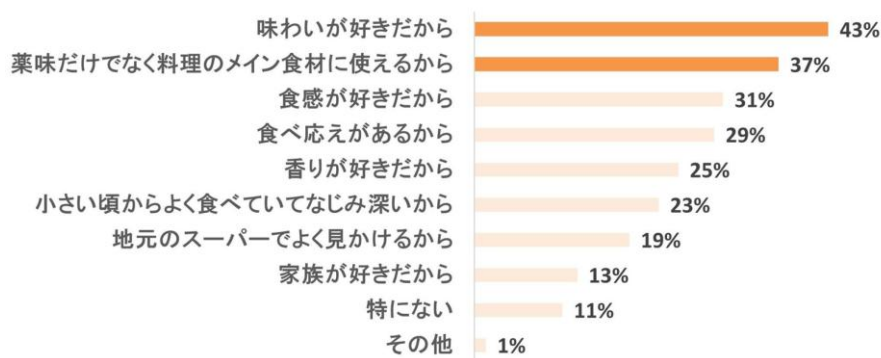
全国の20代～50代の男女881名に、普段白ねぎと青ねぎのどちらをよく食べるかを聞いたところ、「白ねぎをよく食べる」と回答した人が39%で最も多く、次に多かったのは25%で「白ねぎも青ねぎもどちらもよく食べる」という回答でした。出身地方別に見ると、北海道から中部地方までは「白ねぎをよく食べる」という回答が40%以上で圧倒的に多く、近畿、中国・四国、九州地方では「青ねぎをよく食べる」という回答が最も多かった一方で、「白ねぎをよく食べる」と「白ねぎも青ねぎもどちらもよく食べる」という回答も多く、白ねぎは地域によらず全国でよく食べられていることが分かりました（Q1）。

Q1で「白ねぎをよく食べる」「どちらも同じくらいよく食べる」と回答した人に「白ねぎをよく食べる理由」を聞いたところ、「味わいが好きだから」が43%と最も多く、「薬味だけでなく料理のメイン食材に使えるから」にも37%の回答が集まりました。一方「小さい頃から白ねぎをよく食べていてなじみ深いから」は23%に留まり、出身地域など子どもの頃の習慣よりも白ねぎの美味しさそのものに着目して選ぶ人が多いことが分かりました（Q2）。

Q1 あなたは普段、白ねぎ（長ねぎ）と青ねぎ（小ねぎ）のどちらをよく食べますか（n=881、出身地方別）

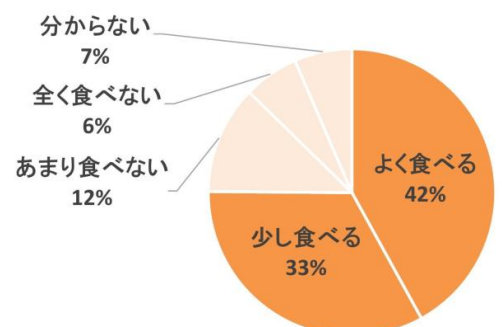


Q2 白ねぎをよく食べる理由で当てはまるものを教えてください（n=567、複数）

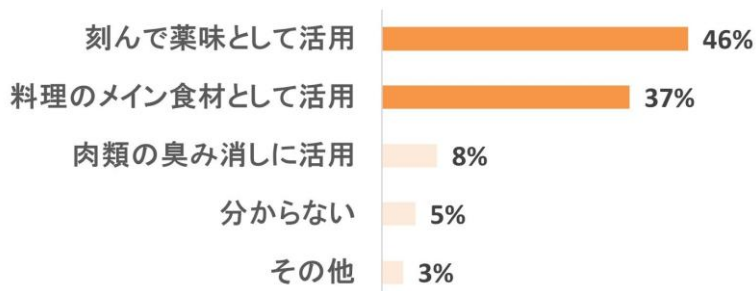


Q1で「どちらも食べない」以外を選択した人に「白ねぎの青い部分を食べますか」と聞いたところ、意外にも75%が「食べる」と回答しました（Q3）。白ねぎの青い部分を食べる人に最も多い活用方法を聞いたところ46%が「刻んで薬味として活用」、37%が「料理のメイン食材として活用」と幅広い用途で活用していることが分かりました（Q4）。白ねぎの青い部分を食べないと回答した人にもその理由を聞くと、「美味しくない」と「食べ方が分からない」が28%で同率1位となり、そもそも「食べる部分だと思っていない」にも23%の回答が集まるなど、白ねぎの青い部分の魅力にまだ気付いていない層も多いことが分かりました（Q5）。

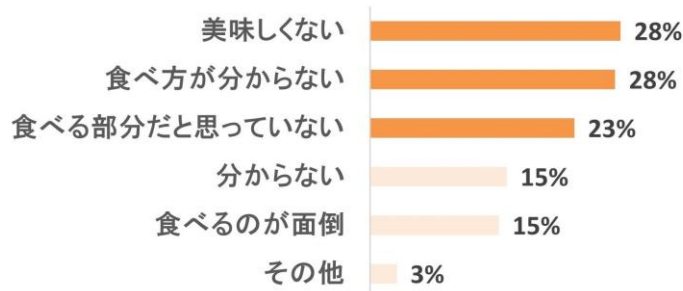
Q3 あなたは白ねぎの青い部分を食べますか（n=814）



Q4 白ねぎの青い部分の活用方法で、最も多いものを教えてください (n=612)

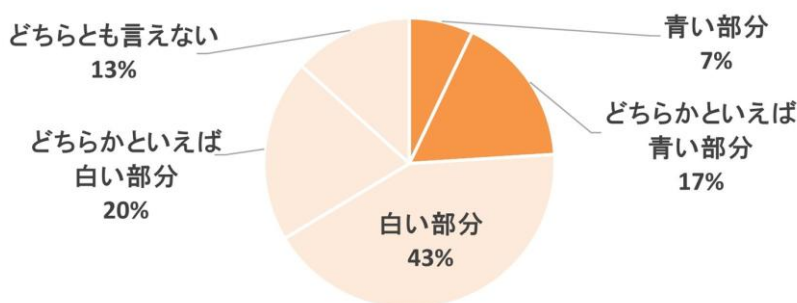


Q5 白ねぎの青い部分を食べない理由で当てはまるものを教えてください (n=149、複数)

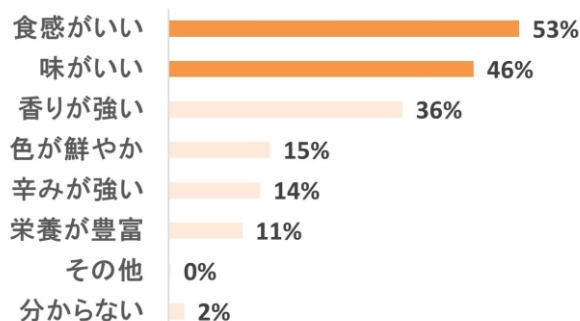


Q3で「白ねぎの青い部分を食べる」と回答した人に「白ねぎの青い部分と白い部分はどちらが好きですか」と聞いたところ、「白い部分」に多くの回答が集まる一方で、「青い部分」にも24%の回答が集まりました (Q6)。Q6で「青い部分の方が好き」と回答した人にその理由を聞くと、食感や味の良さ、香りの強さなど、白ねぎの青い部分ならではの美味しさに回答が集中しました (Q7)。

Q6 白ねぎの青い部分と白い部分はどちらが好きですか (n=612)



Q7 白ねぎの青い部分が好きな理由であてはまるものを教えてください (n=147、複数)



■商品概要

商品名：【おたすけOisix】ねぎの青い部分 ねぎっぼ (国産)

価格：500g入り 227円 (税込)

商品説明：長ねぎは店頭で販売しやすいよう青い部分を切り揃えて出荷されますが、カットしたてであれば薬味や加熱料理にも充分使え、緑黄色野菜としての栄養もあります。この部分はこれまででも外食向けに出荷されていますが、一般には流通していませんでした。長ねぎの供給不足を受け、この青い部分だけを集めて大容量規格・お求めやすい価格で販売を開始。鍋メニューやラーメン、炒めもののかさまし、刻んで卵焼きやお味噌汁、薬味などにたっぷりお使いください。

販売サイトURL: <https://www.oisix.com/sc/negi2024>



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など、できる限り添加物を使用せずに作った加工食品などの食品を取り扱うEC食品宅配サービスです。現在、会員数は358,806人 (2024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2億食 (2024年8月時点) を突破しています。



Oisix

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。子会社に、事業所、学校、病院などの給食事業を展開する「シダックス」、買い物難民向け移動スーパー「とくし丸」、米国でプラントベース食材のミールキットを展開する「Purple Carrot」などがあり、食の社会課題を解決するサービスを広げています。また、「サステナブルリテール」(持続可能型小売業)としてSDGsに取り組み、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。