

【報道関係各位】

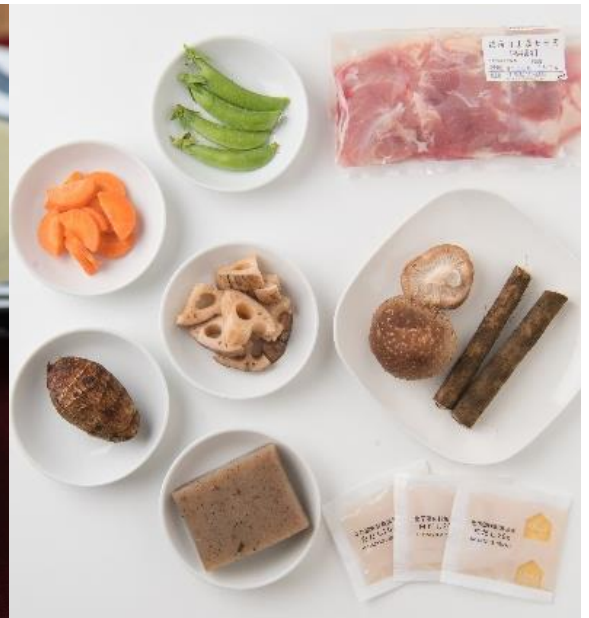
2018年12月6日

平成最後！年始の準備は3日間が勝負！ 「野菜が余らない」「手間が省ける」「省スペース」 年末年始ニーズを受けて今年も発売 お正月料理の主役「お煮しめ」など年末年始向けKit Oisix 12/6(木)～予約開始

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)が運営する「Oisix」は、本年12月6日(木)より年末年始向けのミールキット「越前白山鶏のお煮しめ」など3商品の予約を開始いたします。



▲お正月に！越前白山鶏のお煮しめ



▲「お正月に！越前白山鶏のお煮しめ」セット内容

■共働き世帯は、正月準備にかけられるのは3日間だけ！

今年は28日(金)が仕事納めの皆さんが多いのではないのでしょうか。年々増える共働き家庭では仕事納め後から本格的に正月準備をスタートすることも多く、通常の家事に加えて大掃除や買い出し、3度の食事の支度・・・など、イレギュラーの家事に追われながら29日、30日、31日の3日間で年末年始の準備をしなければなりません。

28 金	29 土	30 日	31 月	1 火
仕事納め	← 3日間で年末年始の準備 →			元旦

■年末年始の台所事情には「野菜が余らない」「手間が省ける」「省スペース」が重要

過去に発売した年末年始商品に対するお客様のご意見から、年末年始の台所事情にはおせちを中心として保存食品が多く並ぶため「野菜が余らないこと」、時間がない中で準備をしなくてはならないため「なるべく手間が省けること」、数日分の食材を保存するため冷蔵庫がパンパンで「省スペースが図れること」が重要であることがわかりました。このようなご意見を受け、今年も正月料理の中でもふだん使わない縁起物や代替えのきかない野菜を多品目用意しなければならない「お煮しめ」のミールキットを一昨年、昨年に引き続き発売することとなりました。

<過去に寄せられたお客様からの声>

- ・冷蔵庫内部はおせちや正月料理の材料で混雑していたので、とても助かりました
- ・海老いもは(たくさん)量を使えないので、いつも里芋などを代用していましたが、半調理してあり、使いやすくおいしかった
- ・味付けもカット野菜も大変使いやすく便利なおうえ、残らない量でよかった

本リリースについてのお問合せ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報:丸尾、西田

TEL: 050-5305-0549(直通) FAX: 03-6867-0021 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)

■「お煮しめ」以外にも年末年始の特別な食卓のためのミールキットを発売

Oisixでは本年、年末年始向け商品として正月料理の定番、「お煮しめ」のほかにも、年末に家族みんなで囲む食卓の定番、「すき焼き」、年始にぴったりなおめでタイ「鯛めし」など、「野菜が余らない」「手間が省ける」「省スペース」3拍子揃ったミールキットを発売いたします。

《 年末年始Kit Oisix概要 》

- ・予約期間: 12/6(木) 10:00~12/20(木) 9:59
- ・販売期間: 12/20(木) 10:00~12/26(木) 9:59 ※数量限定のため、売り切れ次第販売終了となります
- ・お届け期間: 12月26日(水)~1月1日(火) ※一部地域(北海道・九州・沖縄・離島など)は1日加算されたお届けになります
- ・商品URL: https://www.oisix.com/sc/toshikoshi_kit2019

《 商品概要 》

- ・商品名: お正月に! 越前白山鶏のお煮しめ
- ・価格、規格: 2人前1,930円(税抜) / 2人前

縁起物の野菜「海老いも」はスチームして下準備を終えたもの、またごぼうやしいたけなど6品目の野菜を必要量だけ揃え、必要な合わせ調味料もセットにしてお届けするため、野菜を余らせることなく、また下準備を省いて調理をすることができます。お正月料理の主役もKit Oisixならお手軽に完成。



- ・商品名: 口の中でとろける旨み すき焼き鍋Kit
- ・価格、規格: 7,980円(税抜) / 3~4人前

年末の食卓の定番「すき焼き」は、白菜や長ねぎ、春菊などの鍋食材や調味料がきれいに使い切れる量で届きます。北海道ゆうゆう黒牛の肩ロースは霜降り多めできめ細やかでやわらか。宮崎牛のモモ肉は赤身が多く、旨み濃厚。年末にふさわしい上質な味わいを堪能いただけます。



- ・商品名: 丸ごと天然小鯛の鯛めし(薬味付き)
- ・価格、規格: 1,980円(税抜) / 3~4人前

鯛を丸々1匹使うメニューはお祝いの機会にぴったり。Kit Oisixなら下処理済みの天然小鯛を使うので鯛に切り込みを入れ、グリルで焼いてごはんと一緒に炊き込むだけ! 薬味(山椒、大葉、あおさ、ねぎ)も必要量だけ届きます。



■2013年7月に発売を開始し5周年! Kit Oisixとは

必要量の食材とレシピがセットになった、主菜と副菜の2品が20分で作れるミールキット。2013年7月より販売を開始し、本年の7月で発売5周年を迎えました。

Kit Oisixは、調理時間を削減できるだけでなく、毎週20メニュー以上の和洋中のメニューを展開し、メニューのマンネリ化も防ぐことができます。また、有機野菜や減農薬野菜など安心・安全に配慮した野菜を5種類以上使用しています。シリーズ累計出荷数は、24,657,300食(2018年7月時点)を突破いたしました。



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(おいしくす)」「らでいっしゅぼーや」「大地を守る会」の3ブランドにて提供しています。2013年7月からは、必要量の食材とレシピがセットになったミールキット「Kit Oisix」を展開し、累計出荷数が2,465万食(2018年7月時点)を越え、好評を得ています。今後は株式会社NTTドコモと、ミールキット専用のECサイトを立ち上げる予定です。

また、買い物難民を支援する移動スーパー事業「とくし丸」も順調に事業を拡大しております。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。

本リリースについてのお問合せ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報:丸尾、西田

TEL: 050-5305-0549(直通) FAX: 03-6867-0021 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)