

【報道関係者各位】

2023年6月12日

【環境月間】 Oisixが味にこだわったプラントベースのお肉「P肉（ぴーにく）」 これからの食卓に取り入れやすい あと一品&お弁当おかずメニューが大好評 中華の人気メニューをヘルシーに「アツアツ！カリッとP肉焼き小籠包」新発売（6/15～）

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、2023年6月15日（木）より、サステナブルリテール実現のためオリジナル開発したプラントベースミート「P肉（ぴーにく）」を使用した新メニュー「アツアツ！カリッとP肉焼き小籠包」を販売開始します。URL: <https://www.oisix.com/sc/pmeat>



■健康志向、食肉不足、環境意識の高まりを背景に消費拡大するプラントベースミート

プラントベースミートの市場は、コロナ禍における健康志向、世界の人口増加に伴う食肉不足、また環境に対する意識の高まりから、2020年以降、内食向けの商品が相次いで発売され、市場は拡大しています。世界各国の消費者を対象とした調査※では、ミレニアル世代を中心にプラントベースミートへの関心が高まっており、1年に1回以上の頻度で食べている理由としては「おいしいから」「健康・ダイエットに良さそうだから」の割合が高い傾向があります。※2021年6月 独立行政法人農畜産業振興機構 <https://www.alic.go.jp/>

■牛肉、豚肉、鶏肉、「P肉（ぴーにく）」…未来につなぐ第4のお肉との出会いを増やしたい

当社ではサステナブルリテール実現を目指し、フードテックの活用や、スタートアップエコシステムの活性化を推進するなど、次世代フードの商品開発を進めています。

もともと日本には豆腐や納豆など、植物由来のタンパク質を摂る食文化がありますが、近年はライフスタイルや食生活の変化により、動物由来タンパク質の消費が増加することで飽和脂肪酸やコレステロール摂取量が増加傾向にあります。

植物由来のタンパク質をお客様の食卓に手軽に取り入れやすいメニューでご提案することで、バランスの良い食生活をお届けしたいと考え、2022年12月よりオリジナルのプラントベースミート「P肉」使用のミールキットや餃子、ミートボールなど7品をOisix会員向けにテスト販売しご好評をいただきました。

今回新発売する「焼き小籠包」を皮切りに、Oisixでの販売にとどまらず、スーパーや飲食店、病院などへの卸販売も強化してまいります。



Oisixオリジナルのプラントベースミート「P肉」 （特長）

- ・良質なタンパク質、ビタミン類、食物繊維が豊富
- ・飽和脂肪酸、コレステロールの含有量が低い
- ・ミールキットなど食卓に取り入れやすい提案

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）

《商品詳細》※価格は税込

商品名：「アツアツ！カリッとP肉焼き小籠包」 646円

商品説明：外はカリッと香ばしく、一口食べれば旨みたっぷりのスープが口いっぱい広がるP肉の焼き小籠包です。プラントベースとは思えない、本物のお肉のような味わいと食感が楽しめ、食べ応えある一品に仕上げました。スープにしっかりと味がついているためそのままでもお召し上がりいただけますが、黒酢や醤油、刻み生姜を添えることで、より一層おいしくお召し上がりいただけます。



商品名：[P肉]プラントミートのカリもち！餃子（野菜） 538円

商品説明：本物のお肉のような弾力を目指したこだわりのプラントミートを使った餃子。キャベツ・ニラと薬味にんにく、しょうがを使い、もちもちの皮でジューシーに仕上げました。ごま油が隠し味となっています。



商品名：[P肉]プラントミートのカリもち！餃子（カレー） 646円

商品説明：お肉を使わずに餃子に仕立てました。ほんのりとしたカレー風味で、お子さまから大人まで楽しめるような味わいに仕上げました。タレ無しでも十分においしく召し上がれます。



商品名：[P肉]プラントミートのカリもち！餃子（パクチー） 646円

商品説明：お肉を使わずに餃子に仕立てました。粗く刻んだパクチーに隠し味のチリソースと野菜ブイオンがポイントのパクチー餃子。焼いてそのままお召し上がりいただけますが、お好みでラー油やナンプラー、ライムを絞ってお楽しみください。



商品名：[P肉]枝豆と野菜がギュッ！P肉ボール（トマトソース） 538円

商品説明：プラントベースミートに枝豆やにんじん、玉ねぎを加え、一粒で色々な食材や食感が楽しめるミートボールに仕上げました。P肉の他に国産大豆100%の豆腐も使用し、口当たりよく仕上げています。トマトの旨味が凝縮した酸味が抑えめなソースも入っており、温めればすぐにお召し上がりいただけます。温めてソースごとパスタにかけるなどアレンジも簡単です。



商品名：[Kit]P肉餃子とたっぷり野菜のおかず担々スープ 1,717円

商品説明：プラントベースの餃子をメインの具材に、食感が楽しい長いもをはじめ、彩り豊かな野菜を組み合わせました。ねりごまと豆乳ベースのコクが楽しめる、食べ応えある担々スープに仕立てています。



販売ページ：

Oisixサステナブルマーケット

<https://www.oisix.com/sc/pmeat>

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401,463人（2023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1億5千万食（2023年5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）