

【報道関係者各位】

2023年6月8日

## 【6月は環境月間】フードロス削減と食費節約につながる点が支持 ムダなく食材を使い切る献立セット「ちゃんとOisix」利用者が4.8万人を突破！ ～利用者の82%が「家庭での食材廃棄が減った」、90%が「無駄な買い物が減った」と回答～

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）が運営する「Oisix」は、ムダなく食材を使い切る献立セット「ちゃんとOisix」のサービスを2019年10月より開始しており、このたび利用者が4.8万人を突破しました（2023年5月25日時点）。「ちゃんとOisix」は、3日間または5日間で使い切れる食材とレシピがセットで届くサービスです。「ちゃんとOisix」を利用するお客様へのアンケートによると、82%が「家庭での食材廃棄が減った」、90%が「無駄な買い物が減った」と回答。昨今の物価高やサステナブルへの意識の高まりのなか、フードロス削減や食費節約につながる生活防衛サービスとして支持が広がっています。

URL：[https://www.oisix.com/sc/cnt\\_prs2](https://www.oisix.com/sc/cnt_prs2)

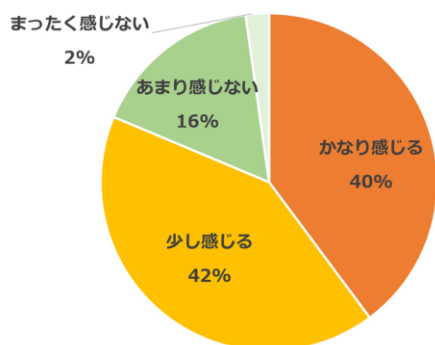


▲「野菜が主役！ちゃんとOisix 5days」（大人2人前）メニュー例

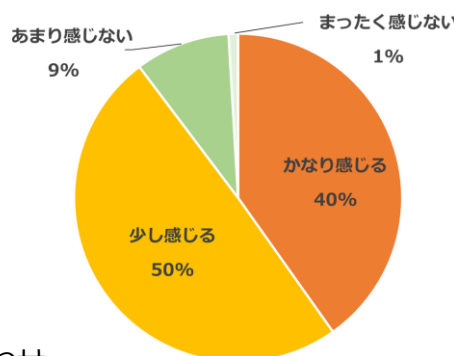
### ■利用者が4.8万人を突破！フードロス削減と食費節約につながる点が好評

昨今原材料価格の高騰や円安の進行などにより物価高騰が長らく続いており、2023年6月もさらなる値上げが予定されています。加えて、コロナ禍を経て持続可能な社会に対する意識が高まっており、「フードロス削減」や「生活防衛」をうたうサービスや商品への支持が広がっています。「ちゃんとOisix」を毎週利用するお客様にアンケートを実施したところ、82%が「家庭での食材廃棄（フードロス）が減った」（Q1）、90%が「無駄な買い物が減った」と回答（Q2）※。必要分の食材とレシピがセットになって届くことで食材が余らないことに加え、買い物の回数が減ることにより、家庭内フードロスの削減や食費の節約につながる点が評価され、2019年10月のサービス開始以来、利用者数が4.8万人を突破しました（2023年5月25日時点）。さらに、レシピの中で皮つきのままの調理や無駄のない野菜の切り方提案があることでも、フードロスの削減に貢献しています。

Q1.ちゃんとOisixを利用して、  
ご家庭での食材廃棄（フードロス）が減ったと感じますか？



Q2.ちゃんとOisixを利用して、  
無駄な買い物が減ったと感じますか？



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：有賀

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）

**捨てたらもったいない! えのきの軸**

普段、えのきはどこまで切り落としていますか? おがくずを除いた軸は、実は旨みがたっぷり詰まっています。ホタテ似の食感も活かしたピラフで、ぜひお楽しみください。残った部分はラップで包み、冷蔵庫で保存してください。

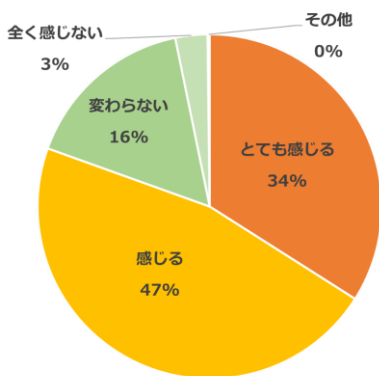


▲レシピでの、無駄のない野菜の切り方提案

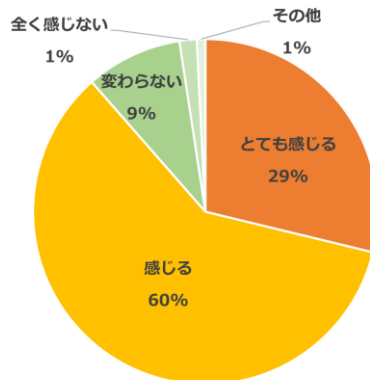
■ 献立に悩まず「ちゃんと」バランスのよい食事ができる点も好評

Oisixでは2013年7月に、共働き世帯の増加を受けて、主菜と副菜が20分で完成するミールキット「Kit Oisix」の販売を開始しました。その後、お客様には「時短したい」「献立を考えるのが手間」という時短ニーズに加えて「料理をしている実感」をもっと持ちたい」「料理は好きだけど食材のやりくりが苦手」というニーズもあることが分かったことから、時短をかなえながらもより調理の実感が持てるサービスとして、2019年10月に「ちゃんとOisix」を開始しました。野菜をふんだんに使ったバランスの良い献立と3日または5日分の食材・レシピがセットになって届くため、80%以上のお客様が「野菜摂取品目が増えている」(Q3)、「バランスのいい食事ができている」(Q4)、「献立に悩まなくなった」(Q5)と支持※。今後も、お客様の声を活かしたサービスを展開してまいります。

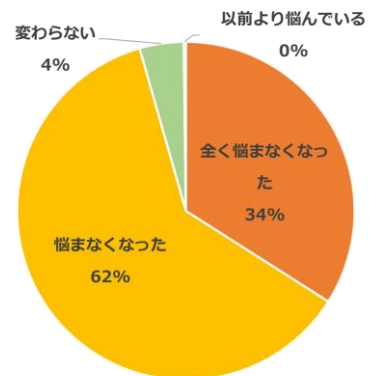
Q3. ちゃんとOisixを利用して、野菜摂取品目が増えていると感じますか。



Q4. ちゃんとOisixを利用して、バランスのいい食事ができていると感じますか。



Q5. ちゃんとOisixを利用して、献立に悩まなくなったと感じますか。



(※) アンケート調査概要  
 調査対象: 「ちゃんとOisix」を毎週購入されるお客様  
 調査方法: インターネット調査  
 実施期間: (Q1-2) 2023年5月17日~5月22日 / (Q3-5) 2021年10月29日~11月01日  
 回答者数: 535名 (Q1-2)、497名 (Q3-5)

■ サービス概要

<「ちゃんとOisix」の特徴>

- ① 3日分もしくは5日分の、カットされていないまるごと野菜などの食材とレシピがセットで届く
- ② 主菜と副菜2品の計3品が30分で完成
- ③ Oisixの取り扱い基準を満たした契約農家、契約メーカーの食材のみを使用
- ④ 旬野菜を年間90品種以上使った、家計にも産地にも優しいメニュー提案
- ⑤ 皮つき調理や無駄のない野菜の切り方提案で、家庭内フードロス削減に貢献

サービス名 : 野菜が主役! ちゃんとOisix 3days / 野菜が主役! ちゃんとOisix 5days  
 規格 : 大人2人前 / 3人前 / 4人前  
 サービス内容 : 3日分もしくは5日分のカットされていないまるごと野菜などの食材をレシピとセットで提供  
 価格(税込) : 野菜が主役! ちゃんとOisix 3days  
                   大人2人前: 5,054円前後 / 3人前: 6,998円前後 / 4人前: 9,097円前後  
                   野菜が主役! ちゃんとOisix 5days  
                   大人2人前: 7,538円前後 / 3人前: 10,778円前後 / 4人前: 13,872円前後  
                   ※価格は2023年6月8日時点の基準価格です。販売週により価格が変動いたします。  
 URL : [https://www.oisix.com/sc/cnt\\_prs2](https://www.oisix.com/sc/cnt_prs2)  
 サービス開始日 : 2019年10月3日(木)

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: 有賀  
 TEL: 050-5305-0549 (直通) E-mail: [publicity@oisixradaichi.co.jp](mailto: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)



レシピカード付き!

大人2人前×5日分の食材

▲「野菜が主役！ちゃんとOisix 5days」(大人2人前) お届け例

今週のお届け食材一覧	お届け量	DAY1	DAY2	DAY3	DAY4	DAY5	余る食材
にんじん	1パック(約300g)	1/3パック		1/3パック		1/3パック	
しめじ	※1 1パック(約100g)		1/2パック		1/2パック		
ラディッシュ	1個			1個			
ブロッコリー	1株	2/3株	1/3株				
サラダほうれん草	1/2パック(約90g)	1/2パック		1/2パック			
長ねぎ	1/2パック(約140g)	1/4パック		1/4パック	1/4パック	1/4パック	
アスパラ	1/2パック(約100g)		3/4パック	1/4パック			
生きくらげ	※2 1/2パック(約50g)				1/3パック	2/3パック	
チンゲンサイ	1/2パック(約200g)					1/2パック	
ニラ	1/2パック(約100g)				1/2パック		
ごぼう	1/2パック(約150g)				1/2パック	1/2パック	
北海道あぶたポークひき肉(冷凍)	※ 1/2パック(約200g)	1/2パック					
おから	1/2パック(約120g)	1/2パック					
北海道あぶたポーク切落し(冷凍)	※ 1/2パック(約200g)		1/2パック				
デミグラスソース	1/2パック(約150g)		1/2パック				
シュレッドチーズ	1/2パック(約25g)		1/2パック				
クルトン	1/2パック(約10g)		1/2パック				
ふわふわ骨取り天然ブリ	1/2パック(約180g)			1/2パック			
絹厚揚げ	1/2パック(2個)		1/2パック				
やわらかチキン(ムネ肉)(冷凍)	※ 1/2パック(約300g)			1/2パック			
シーフードミックス(冷凍)	1/2パック(約210g)					1/2パック	

※1 しめじの白い部分は食べず、そのまま加熱してお召し上がりいただけます。 ※2 生きくらげの表面の白い粉は触らず、そのまま加熱してお召し上がりいただけます。

▲お届け食材例

おからでふわふわ甘辛豚つくね



天候の影響により、小ねぎは長ねぎに変更しています。

- お届けする食材**
- 北海道あぶたポークひき肉(冷凍) ... 1/2パック
  - おから ... 1/2パック
  - サラダほうれん草 ... 1/2パック
  - 長ねぎ ... 1/4パック(約35g)

- ご用意いただく食材**
- たまご ... 2個
  - 塩 ... ひとつまみ
  - こしょう ... 適量
  - サラダ油 ... 小さじ2
  - 片栗粉 ... 小さじ1/2
  - 砂糖 ... 大さじ1
  - みりん ... 大さじ2
  - 酒 ... 大さじ2
  - 醤油 ... 大さじ2

長ねぎの保存方法

カットした長ねぎは、湿らせたキッチンペーパーで全体を包み、保存袋に入れて立てた状態で野菜室で保存します。

ブロッコリーのおかかマヨ



- お届けする食材**
- ブロッコリー ... 2/3株

- ご用意いただく食材**
- ★マヨネーズ ... 大さじ2
  - ★めんつゆ 3倍濃縮 ... 小さじ1 (2倍濃縮 ... 大さじ1/2)
  - ★かつおぶし ... 適量

にんじんの味噌汁



- お届けする食材**
- にんじん ... 1/3パック(約100g)

- ご用意いただく食材**
- 水 ... 350ml
  - 和風顆粒だし ... 小さじ1
  - 味噌 ... 小さじ2

1 おかかマヨの下ごしらえをする

- ブロッコリーは房をひと口大に切り、茎はかたい皮を切り落とす。房はひと口大に切る。
- 耐熱容器にさっと水にくぐらせてブロッコリーを入れ、ラップをかけて電子レンジで3分【2分30秒】やわらかくなるまで加熱し、粗熱をとる。

2 味噌汁を作る

- にんじんは皮をむいて短冊切りにする。
- 片手鍋ににんじん、水(350ml)、和風顆粒だし(小さじ1)を入れて火にかけ、煮立ったらふたをして中火で3分煮る。
- 火を止め、味噌(小さじ2)を溶いて完成。

3 おかかマヨを作る

- 1のブロッコリーの水気を拭きとって★を加え、混ぜて完成。

Point▶ブロッコリーは大きめにばらつきが生じることがあるため、味をみて調味料を調整してください。

4 つくねを成形する

- たまごは黄身と白身に分け、黄身は小鉢に入れて器にのせ、白身はまとめてボウルに入れる。
- 同じボウルに豚ひき肉、おから、塩(ひとつまみ)、こしょう(適量)を加え、まとまるまでこねて8等分にし、厚さ1.5cm程度の小判形にする。

5 つくねを焼くなどする

- フライパンにサラダ油(小さじ2)を熱し、つくねを入れて中火で片面を2分焼き、裏返してふたをし、3分焦がさないように蒸し焼きにする。
- ほうれん草は4cm幅に切って器に盛り、ねぎは小口切りにする。
- 小鉢に★を入れ、混ぜて調味液を作る。

6 つくねを仕上げる

- つくねに火が通ったらフライパンの余分な油を拭きとり、混ぜながら調味液を加え、強火で1分煎りがでるまで絡める。
- 器に盛り、ねぎを散らして完成。つくねは黄身を絡めて召し上がれ。

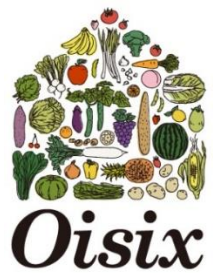
Point▶ほうれん草はご自宅のドレッシングをかけて召し上がれ。

明日の食材を冷蔵庫で解凍！  
北海道あぶたポーク切落し

▲レシピ例

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つく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、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月末時点)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：有賀

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)