

【報道関係者各位】

2023年10月25日

食の未来と多様性を考える Oisixとモスバーガーのプラントベース初コラボ お魚を使わない「ソイシーカツ」が主役のミールキット Kit Oisix「彩りタルタルのモスソイシーカツカレー」販売(10/26～)

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、株式会社モスフードサービス（本社：東京都品川区、代表取締役社長：中村 栄輔）が展開するハンバーガーチェーン、モスバーガーとのコラボレーションにより、大豆由来の植物性たんぱくを主要原材料とする代替魚「ソイシーカツ」を使用したミールキット、Kit Oisix「彩りタルタルのモスソイシーカツカレー」を2023年10月26日（木）より販売します。

URL: <https://www.oisix.com/sc/soysea>



▲Kit Oisix「彩りタルタルのモスソイシーカツカレー」

■深刻さを増す水産資源の課題をおいしく解決したい 両社の思いから生まれたミールキット

近年の環境意識の高まりや、食をめぐるダイバーシティの浸透にとともに、急速にプラントベース商品が拡大。スーパーでも手軽にプラントベースミートやプラントベースミルクが手に入るようになりました。さらに、日本の食文化に欠かせないにもかかわらず、年々深刻化する水産資源の保全に対する意識も向上しており、そうした課題を背景に「代替魚」の活用にも注目が集まっています。

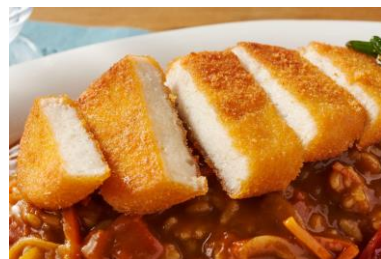
モスバーガー、Oisixは共にプラントベースメニューの開発と普及に力を入れており、より多くのお客さまに、新しい食体験として水産資源の保全に寄与できる商品をお届けしたいと考え、今回のコラボレーションが実現しました。

■お魚を使わない「ソイシーカツ」をメニューの主役に

モスバーガーが「MOS PLANT BASED」シリーズとして開発した「ソイシーカツ※」は、大豆由来の植物性たんぱくを主要原材料とし、白身魚に近い風味やほぐれる食感の代替魚を使いサクサクの衣にこだわったおさかな風フライ。ご家庭でも揚げ焼きで召し上げられる「ソイシーカツ」を、Oisixの人気商品「Kit Oisix」メニューに使用することで、多くのお客さまにご家庭でプラントベースを手軽に試していただくきっかけになればと考えています。※魚を使用していません

■野菜の旨みでコクを引き出したタルタルをトッピング

今回のコラボレーションでは、植物由来の「ソイシーカツ」を始め、野菜をたっぷりと使用したメニューにこだわりました。玉ねぎ、にんじん、トマトにりんごピューレを加えたマイルドな辛さのカレーに、豆乳クリームをベースにした、優しい味わいのOisixオリジナル「ソイマヨ」を5種の野菜に絡め、タルタルとしてトッピング。カツカレーにタルタルソースというボリュームミナ見た目ながら、ひと皿ペロリと食べられるプラントベースならではの軽やかな仕上がりです。



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）

「商品概要」

商品名：

Kit Oisix「彩りタルタルのモスソイシーカツカレー」

2人前 1,727円 / 3人前 2,549円 (税込)

商品説明：

モスバーガーが開発した「ソイシーカツ※1」に、Oisixオリジナルの「ソイマヨ」と彩野菜で作ったタルタルソースをかけた、ボリューム満点のソイシーカツカレー。ここでしか食べられない※2 限定コラボレーションミールキットです。

白身魚に近い風味やほぐれる食感の代替魚を使い、サクサクの衣にこだわったソイシーカツは、大豆由来の植物性たんぱくを主原料としており、どこか懐かしく、やさしい味わいです。

カレー※3 は玉ねぎやにんじん、トマトの野菜の旨みに、りんごピューレで甘みと爽やかさを加えた、なじみ深い味わいで、お子様でも召し上がりやすいマイルドな辛味です。豆乳クリームをベースにした、優しい味わいのOisixオリジナル「ソイマヨ」を5種の野菜に絡め、タルタルとしてトッピングしました。

ボリューム満点なカレーと合わせても、重たさがなく、ペロリと軽やかに完食できるメニューに仕上がっています。

※1 「ソイシーカツ」は大豆たんぱくを主原料を使用したフィッシュ風ポーションであり、魚を使用していません

※2 モスバーガー店舗での販売はございません

※3 カレーペーストは一部動物性原料を使用しているため、プラントベースではございません



販売期間：2023年10月26日（木）10:00～11月2日（木）10:00

URL: <https://www.oisix.com/sc/soysea>

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396,709人（2023年6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。



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）