

【報道関係者各位】

2024年11月20日

## この冬国内初販売される新品種のキャベツ Oisixが推す2025年注目の「スペパベジ」 一回使い切りサイズの「【スペパベジ】使い切り！あめ玉キャベツ」新登場(11/28～) 冷蔵庫の場所を取らない、取り出すのもラク、新鮮食べ切り 家庭のキャベツ体験が変わる！

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、2024年11月28日から、キャベツの新品種「【スペパベジ】使い切り！あめ玉キャベツ」を発売します。

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



▲「【スペパベジ】使い切り！あめ玉キャベツ」（左）、調理イメージ：ポトフ（右上）、回鍋肉（右下）

■鍋野菜で野菜室がいっぱいになりがちな季節 場所を取らず、新鮮なうちに食べ切れる「スペパベジ」が人気

インターネットの八百屋として2000年にサブスクリプションサービスを開始したOisixでは、4000軒を超える畑の生産者と35万人以上の全国のお客さまを直接つなぎ、蓄積されたお客さまの嗜好情報と、天候によって左右される作物の生育状況とを、独自のアルゴリズムでマッチングさせ、売場を日々進化させています。その結果、畑の生育状況を反映した商品ラインナップを提案しながら、お客さまにとっては好みの商品を継続的に購入できる仕組みとなっており、生産された作物の有効活用と、お客さまに満足いただけるサービスとを両立しています。

こうしたOisixの嗜好情報や、年間約6万件にも及ぶ商品レビューから読み取れるお客さまのニーズ、SNSやメディアで話題になったトピックス、有識者や畑の動向を元に、当社では本年8月に青果バイヤーが注目するネクストトレンドを独自に選出しました。

通常の野菜よりもミニサイズでスペースパフォーマンスのいい「スペパベジ」。Oisixでは白菜、大根、レタスなどでミニサイズの青果への支持が顕著になってきており、販売後のお客さまによるレビュー数は、過去一年で見ると通常サイズの約5倍に。「ミニで扱いやすいので、野菜室から出す時も楽」「まな板に収まるサイズで包丁を入れる回数も減る」「新鮮なうちに使い切れる」といった声が寄せられています。

こうした状況を踏まえ、Oisixでは本年より契約産地の生産者に依頼し、国内初となる新品種のミニキャベツ作付けを開始。鍋野菜で冷蔵庫内がいっぱいになりがちなこの季節、ストレスなくおいしく食べきれサイズのキャベツをご提案することで、一層お客さまの青果ニーズに応えてまいります。

一般的な大きさの野菜（上）と、ミニサイズの「スペパ野菜」を冷蔵庫の野菜室に並べて比較した様子▶



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：【スペパベジ】使い切り！あめ玉キャベツ

価格：450g 356円

商品説明：

Oisixが契約産地の生産者に作付けを依頼した、国内初出荷となるキャベツの新品種です。この秋初登場となる手乗りサイズのキャベツは、回鍋肉なら1回分、ポトフやお鍋にも使い切りできるサイズ。冷蔵庫の野菜室にもすんなり収まり、取り出すストレスもなく、甘くみずみずしいうちにおいしく食べ切ることができます。

これまでのご家庭でのキャベツ体験が変わります。

販売期間：2024年11月28日（木）10:00～

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



▲【スペパベジ】使い切り！あめ玉キャベツ

## ■（参考）Oisix青果バイヤーが注目する 2025年の青果トレンド見通し

### ①野菜が主役で献立決まる！タイパベジ

本当に毎日たっぷり食べたいのは肉でも魚でもなく、野菜！だったら、メインのおかずを野菜から考える日があってもいいとOisixでは考えます。さっと調理できて食べごたえもしっかりある、主役を張れる野菜でヘルシーにお腹を満たしませんか。オイルをたっぷり使ったステーキやグリルで、思い切ってギルティに召し上がるのがおすすめです。



▲「サーロインなす」



▲「あわびしいたけ」



▲「ステーキれんこん」

### ②冷蔵庫やキッチンのスペース取らない！スペパベジ

冷蔵庫の野菜室から取り出すだけでも重くて面倒、いつまでたっても使いきれない…。野菜でストレスをためるなんて野菜も望んでいないから、Oisixが作付けを依頼して、国内初出荷となる新品種を作ってもらいました。この秋登場の手乗りサイズのキャベツなら回鍋肉1回分、ミニ大根はみずみずしいうちにおいしく使い切れます。



▲「ミニだいこん」



▲【スペパベジ】使い切り！あめ玉キャベツ



▲「ミニ白菜」

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）

### ③想像を超えたおいしさ 極生ベジ

野菜はもっと生で食べていい！加熱調理が前提だったかぼちゃやとうもろこしを、生食で楽しむ「かぼっコリー」「極生フルーツコーン」として提案してきたのがOisix。畑を知っているから、そして一貫したコールドチェーンでのお届けだから、生でいただく野菜の可能性をさらにご提案できます。

2025年は、生ズッキーニ、生ブロッコリー、生アスパラガス、いち早く体験してみたいはいかがでしょうか？



▲「極生ズッキーニ」



▲「極生ブロッコリー」



▲「極生アスパラガス」

### ④からだをつくる、元気をつくる きくベジ

トップアスリートが注目する「越冬レッドビーツ」をご存知ですか？健康志向の高まりにより、一般にもたんぱく質を中心にコントロール可能な食生活が好まれ、健康投資として野菜にも特定の栄養素を求める傾向が顕著になってきています。ある特定の栄養成分を多く含む高栄養野菜を、Oisixでは「きくベジ」と命名しました。栄養満点でおいしい野菜をお楽しみください。



▲「スイートレッドビーツ」



▲「やわらかクレソン」

### ⑤ジャパントロピカルフルーツ

国内で生産されたトロピカルフルーツが、劇的に進化中です。今では東北や北海道でもバナナが収穫できるようになりました。熱帯と違って害虫リスクがないため農薬を使わず、高品質なトロピカルフルーツを産出しています。各産地ともおいしさにとことんこだわり、鮮度よく、皮まで食べられる安心感からその存在感は増えています。



▲「国産パッションフルーツ」



▲「島バナナ」

### 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。



### 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。

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）