# Oisix ra daichi オイシックス・ラ・大地株式会社

【報道関係者各位】 2024年11月28日

フジテレビのグルメ番組「世界シン定番メシ これ100%日本人が好きなヤツ 」と初コラボ ネクストブレイク必至の「シン定番メシ」がミールキットになって登場 (11/28~) ~12/13に第3弾放送が決定! 台湾の「三杯鶏」やシンガポールの「ペーパーチキン」など3商品を順次販売~

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、フジテレビの「世界シン定番メシ~これ100%日本人が好きなヤツ~」と初

めてコラボレーションをし、番組で紹介された知られざる世界の絶品グルメ「シン定番メシ」の味を再現したミールキ

ット3商品を2024年11月28日(木)から順次販売開始します。

URL: http://www.oisix.com/sc/shin\_teibanmeshi





▲Kit Oisix「世界シン定番メシ ペーパーチキン」

#### ■番組お墨付き! 日本人の口に合う知られざる世界の絶品グルメ「シン定番メシ」がミールキットに

フジテレビの「世界シン定番メシ〜これ100%日本人が好きな ヤツ~」は、日本人の口に100%合うであろう異国の新感覚グル メを求め、シン定番メシハンターが世界中でロケを敢行する番組 です。各地から厳選したグルメはレシピを日本に持ち帰って、そ の味を徹底再現。MC小杉竜一(ブラックマヨネーズ)&伊達みき お(サンドウィッチマン)が厳正なる審査の上、ネクストブレイ クを予感させる「シン定番メシ」を決定します。過去2回の放送で は、日本では目にする機会があまりないながらも、一度食べると 箸が止まらない絶品料理が続々登場し、幅広い世代から人気を集 めました。



本コラボレーションでは、番組で紹介された「シン定番メシ」3メニューをミールキット化。 本年11月28日(木) より販売開始の第1弾メニューは、本年5月17日(金)の放送で「シン定番メシ」に選ばれた台湾の家庭料理「三杯鶏 (サンページー)」、本年11月28日(木)より販売開始の第2弾メニューは本年3月17日(金)放送で「シン定番メ シ」に選ばれたシンガポール料理「ペーパーチキン」です。番組では、第3回放送が本年12月13日に決定しており、第 3弾メニューはその放送のなかで紹介されたメニューをアレンジしてミールキット化し販売する予定です。

Oisixでは2013年7月より、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 「Kit Oisix」の販売を開始しています。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、献立を考える時間やストレスからも解放される点が多 くのお客さまからご好評をいただいています。Kit Oisixがこれまでに誕生したメニュー数は2,500以上にのぼり、中で も有名料理家や外食チェーン店とのコラボメニューや、海外グルメなど、一から自分でつくるのが難しい本格的な味わ いが楽しめるメニューが人気です。本コラボレーションでも、まだ日本ではあまり知られていない絶品グルメをミール キットにすることで、本格的な味わいを家族で手軽に楽しんでほしいと考えています。

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)

#### ■販売商品(一部)

・対象: Oisix定期会員のお客様

URL: http://www.oisix.com/sc/shin teibanmeshi

### Kit Oisix「世界シン定番メシ 台湾の三杯酢」

- ・販売期間:2024年11月28日(木)10:00~12月5日(木)10:00
- ・価格:2人前2,051円(税込)
- ・メニュー詳細:

醤油と唐辛子とバジルで甘辛く煮詰める台湾の家庭料理「三杯鶏」。 バジルと生姜の香味を爽やかなアクセントに、にんにくや生姜が効い た甘じょっぱい醤油ベースの中華だれでごはんがすすむ味わいに仕上 げました。



#### Kit Oisix「世界シン定番メシ ペーパーチキン」

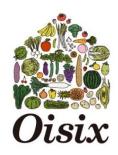
- ・販売期間:2024年12月5日(木)10:00~12月12日(木)10:00
- ・価格:2人前1,943円(税込)
- ・メニュー詳細:

紙で包んだ鶏肉を油で揚げるシンガポール料理「ペーパーチキン」は、地元の人にはもちろん、観光客にも人気のメニューです。紙に包んで加熱するので鶏がふっくらし肉汁があふれだします。醤油の香ばしさが引き立つジューシーな鶏肉をそのまま食べるのはもちろん、途中で3種のたれで味を変えてオリジナルアレンジを楽しんでみるのもおすすめです。



## 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: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)