

【報道関係者各位】

2024年12月5日

## 【日本初上陸】ハワイの人気店グルメがミールキットで楽しめる！ 「ハワイのロコ定番！フライドライス」「ハワイアンBBQポークプラッター」など4メニュー 新年早々、おうちにいながらハワイ旅行気分を満喫できるKit Oisixが新登場（1/9～）

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、2025年1月9日（木）より、日本初上陸となるハワイの人気店、「Cafe Morey's」「PARIS.HAWAII」とのコラボメニュー4商品を発売します。

URL: <https://www.oisix.com/sc/hawaii2025>



▲「Kit Oisix/ハワイのロコ定番！フライドライス」



▲「Kit Oisix/ハワイアンBBQポークプラッター」

### ■ハワイの人気シーズンである年末年始は料金もピーク 新年はおうちでハワイ気分はいかがですか？

人気の旅行先であるハワイは例年、12月後半から1月上旬までが航空運賃と宿泊施設料金のピークとなり、最もにぎわう時期といわれています。この時期はホテルやフライトも空きのないことが多く、さらに昨今の円安の影響で、ハワイ旅行の費用自体が大幅に上昇しています。

Oisixでは2024年1月にハワイグルメの特集企画を行っており、たいへん好評をいただいたことから、よりお客様にご満足いただけるメニューの開発に着手。モデルをはじめ、芸能人、業界人、スポーツ選手から高く支持されるカリスマコーディネーターであるマキ・コニクソンさんがおすすめする、「日本初上陸」となるハワイの名店グルメのKit Oisixコラボが実現しました。

### ■人気店のシグネチャーメニューを始め、ハワイアンブリーズが感じられるグルメをご自宅で

ハワイ・ホノルルのグルメストリートとして知られるモンサラット通り。その中でもひときわ目を引く「カフェ・モーリーズ」。オープンエアの広々とした店内は、喧騒から離れ、ロコにまじってのんびり食事を楽しめることから、観光客にも人気のお店となっています。看板メニューの「フライドライス」は、ほうれん草やマッシュルームなどの野菜がたっぷり。特製のガーリックだれで味付けされたフライドライスは日本人好みで、間違いのない美味しさです。

一方、2018年ホノルルにオープンした「PARIS.HAWAII」は全米新聞「USA Today」によるニューレストランTop10にハワイ史上初のノミネート。全米5位に入賞の実力店です（2024年12月ホノルル・カカアコ地区に移転オープン予定）。ハワイアンBBQ、鮮やかなカラーのサラダが登場。ご自宅の食卓でハワイを満喫いただけるミールキットをご用意しました。



▲「カフェ・モーリーズ」店内の様子。パステル調でオープンエアのおしゃれな店内は、居心地も抜群

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 ※商品価格は税込

販売サイトURL：

Oisix：<https://www.oisix.com/sc/hawaii2025>

ISETAN DOOR：<https://isetandoor.mistore.jp>

(カフェモーリーズとOisixのコラボメニュー)

商品名：Kit Oisix「ハワイのロコ定番！フライドライス」

価格：2人前 1,717円

商品説明：

ハワイの人気店、カフェモーリーズの看板メニューがミールキットに。ほうれん草やマッシュルームなど様々な野菜に、特製ガーリックだれや野菜パイヨン、ナンブラーなどの旨み調味料を掛け合わせました。バターのまろやかさがポイントの、ハワイ料理ならではのフライドライスをお召し上がりください。



商品名：Kit Oisix「めかじきソテー味噌ジンジャーソース」

価格：2人前 2,473円

商品説明：

こんがり焼いためかじきに、合わせみそと白味噌で作る特製ジンジャーソースをかけ、きのこパプリカのマリネ、ごはんと一緒にワンプレートに盛り付ける、和洋融合のハワイらしいメニューです。



販売期間：2025年1月9日（木）10:00～1月16日（木）10:00

\* \* \* \* \*

(パリ・ハワイとOisixのコラボメニュー)

商品名：Kit Oisix「ハワイアンBBQポークプラッター」

価格：2人前 2,106円／3人前 3,035円

商品説明：

ジューシーに焼いた厚切り豚ソテーに、シェフ特製BBQソースを合わせました。フルーツを数種類使った甘辛いソースは、ごはんがすすむ味わい。紫じゃがいものサラダや焼き野菜と合わせれば、おうちにいながらハワイアンブリーズを感じていただけます。



商品名：Kit Oisix「ビーツとオレンジのカルダモンサラダ」

価格：2人前 1,511円

商品説明：

ハワイコラボ第4弾は、ビビッドなカラーが美しいサラダ。ビーツを角切りにし、ハワイのアヒ（まぐろ）を彷彿とさせる見た目に。柑橘の甘さと爽やかさ、ナッツの香ばしさなどを楽しめるよう仕上げました。サイドディッシュとしてはもちろん、お酒のアペリティフにもぴったりです。



販売期間：2025年1月16日（木）10:00～1月23日（木）10:00

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）

## マキ・コニクソン MAKI KONIKSON

ハワイ在住26年目。モデルをはじめ、芸能人、業界人、スポーツ選手から高く支持されるカリスマコーディネーターであり、現在はハワイの枠を超えて、世界各国での撮影アレンジを行う他、ブランドのプロデュースやオーガナイズなど多方面で活躍。

“ハワイのマキさん”の愛称で親しまれ、フォロワー数47万人を超えるInstagramではハワイの最新情報とハッピーマインドをシェアしている。

公式Instagram <https://www.instagram.com/makikonikson/>



## カフェモーリーズ Cafe Morey's

地元の台所というコンセプトのもと開いた、誰もが気軽に立ち寄れるカジュアルレストラン。パワースポットであるダイヤモンドヘッドの麓にお店があり、全開の窓から吹き抜ける心地よい風を感じながらモーニングのコーヒーやパンケーキから、エッグベネディクトやアサイーボウルなど、豊富なメニューを取り揃えています。

公式サイト <https://cafe-moreys.com/>



## パリ・ハワイ PARIS.HAWAII

ハワイの豊かな自然に育まれた良質な食材をフレンチで堪能できるレストラン。シェフがパリで培ったフレンチの技法・創作性で、ハワイの素材の魅力を引き出したここでしか味わえないアイランドフレンチをご提供します。

公式Instagram <https://www.instagram.com/paris.hawaii/>



## Kit Oisixについて

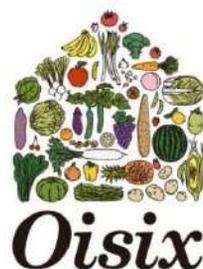
必要量の食材とレシピがセットになった、主菜と副菜の2品が20分で作れるミールキット。2013年7月より販売を開始し、これまでに誕生したメニュー数は2,500以上。Kit Oisixは、調理時間を削減できるだけでなく、毎週20メニュー以上の和洋中のメニューを展開し、メニューのマンネリ化も防ぐことができます。また、有機野菜や特別栽培の野菜など安心・安全に配慮した野菜を5種類以上使用しています。

URL : [https://www.oisix.com/sc/kitoisix\\_intro](https://www.oisix.com/sc/kitoisix_intro)



## 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](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)