

【報道関係者各位】

2024年12月12日

## 【まるでキャビア?】Oisixがネクストトレンドとして注目 メニュー華やぐ チューブ感覚で押し出すだけでレストランの煌めき 盛れる!フィンガーライム 高品質な国産トロピカル柑橘として人気急上昇 (12/12~)

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12月12日（木）より、「まるでキャビア! プチプチ爽やかフィンガーライム」を発売します。高品質化が進む国産トロピカルフルーツの中でも、食卓への取り入れやすさと繊細なおいしさで注目される「フィンガーライム」をお届けします。

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



▲「まるでキャビア! プチプチ爽やかフィンガーライム（沖縄県産）」

### ■まるでキャビアのプチプチ感! 爽やかな香りはじけるフィンガーライム

国内で生産されたトロピカルフルーツが今、劇的に進化中です。熱帯と違って害虫リスクがなく、高品質なトロピカルフルーツを産出することが可能で、各産地でおいしさとことんこだわり、鮮度よく、皮まで食べられる安心感からその存在感は増しています。

フィンガーライムは別名「フルーツキャビア」とも呼ばれる柑橘の一種。半分に切ってチューブのように押し出すと、中から驚くほどたくさんのキラキラした小さな粒がこぼれだします。半分に切って取り出した粒々は、山椒のようなスパイシーさや爽やかさを感じる香りと酸味がはじけ、まるでキャビアのようなプッチプチの食感です。

Oisixでは本年夏の販売時に「カルパッチョに散らしたらおしゃれ」「半分に切って絞りと出すとプチプチした果肉がどんどん出て楽しい」「ハイボールに入れたら食感と酸味がいいアクセントに」「おもてなしの一皿に良さそう」「ふだんのサラダが格上げされる」とのお声が寄せられ、大変好評をいただきました。クリスマスや年末年始のメニューが一気に華やぐトッピングとして、カルパッチョやちらし寿司、ローストビーフに、変わったところでは、アイスクリーム、お酒に飾っていただく可他にはない食感と繊細な酸味を存分にお楽しみいただけます。



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）

■商品概要 ※商品価格は税込

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

商品名 : 「まるでキャビア！プチプチ爽やかフィンガーライム」

価格 : 1,166円

商品説明 :

フィンガーライムは別名「フルーツキャビア」とも呼ばれる柑橘の一種です。半分に切って押し出していただくと、中から驚くほどたくさんのキラキラした小さな粒がこぼれだします。半分に切って取り出した粒々は、ライムや山椒のようなスパイシーさと爽やかさを感じる香りと酸味がはじけ、まるでキャビアのようなプチプチの食感です。白身魚やホタテのカルパッチョにのせたり、アイスクリームやお酒にトッピングするのもおすすめです。

販売期間 : 2024年12月12日 (木) 10:00~



### 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)