

【報道関係者各位】

2025年3月6日

【栗原はるみさん監修】福島の生産者と食材に想いを寄せたメニュー（3/6～） オンライン料理教室で栗原さんにチャットで質問もできる 特別な体験つきで販売 Kit Oisix「栗原はるみのきのこと鶏のレンジおこわ／かぶれ菜と小松菜のあんかけ卵のせ」

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3月6日（木）より、料理家の栗原はるみさんが監修するミールキット・Kit Oisix「栗原はるみのきのこと鶏のレンジおこわ／かぶれ菜と小松菜のあんかけ卵のせ」を販売開始します。栗原さんが取り組んでいる福島の生産者との交流の一環として開発した、福島の食材を使ったメニューと、オンライン料理教室への参加チケットがついたミールキットとなっています。

URL: https://www.oisix.com/sc/kurihara_collabo



■福島の食にエールを送り続ける栗原はるみさん監修、県内生産者の食材を使ったミールキット

料理家の栗原はるみさんは東日本大震災から10年を迎えた2021年3月、株式会社NHKエデュケーショナルが運営するレシピサイト「みんなのきょうの料理」で、福島の食材を使ったレシピのオンライン配信をスタートしました。

以来、毎年福島県内各地を訪ね、福島の魅力あふれる食材や地域の人たちと交流しながら、オリジナルのレシピを紹介し続けています。

■栗原はるみさんによるオンライン料理教室の参加チケットがついたセットを販売します

このたび、震災直後から福島の食の復興支援を続けてきた当社が販売するミールキット「Kit Oisix」を使い、栗原はるみさん監修メニューのオンライン料理教室を実施することで、全国の多くのお客さまに福島の食の豊かさをお伝えしてまいります。

主菜「鶏ときのこのレンジおこわ」は、栗原さんがご家族のために作り続けていたレシピ。電子レンジ調理のコツが満載で、レンジでぱらっとしたおこわに仕上げたり、混ぜ込む具材もレンジをフル活用するなど、楽しく調理しながらも学びの多いメニューとなっています。また副菜の「かぶれ菜と小松菜のあんかけ卵のせ」では、野菜の甘さを最大限に引き出す調理方法もお伝えします。

おこわには福島県いわき市の小川きのご園のしいたけ・エリンギを、副菜には福島市の福島わかば会が作る伝統野菜かぶれ菜を使用しています。

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

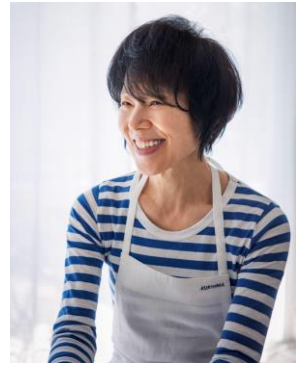
（上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください）

(栗原はるみさんからのメッセージ)

私は2021年から福島へ通っていて、地元の方を通じて、いい食材にもたくさん出会ってきました。

今回、そんな福島のおいしさを知ってほしくて、このレシピを考えました。お届けするのはおこわと副菜の2品。おこわには、肉厚なしいたけとエリンギを、副菜には福島の伝統野菜、かぶれ菜を使いました。

どちらも私がずっとつくり続けている栗原家定番のレシピです。地元の生産者のみなさんが丹精込めてつくった食材をどうぞ楽しんでください。



■商品概要 ※商品価格は税込

販売サイトURL : https://www.oisix.com/sc/kurihara_collabo

商品名 : Kit Oisix「栗原はるみのきのこと鶏のレンジおこわ
／かぶれ菜と小松菜のあんかけ卵のせ」

価格 : 2人前 2,915円

商品説明 :

福島県産しいたけとエリンギを混ぜ込んだ、電子レンジでつくるおこわ。食材のうまみや歯ざわりが感じられる、レンジで作ったとは思えない本格的なおいしさです。副菜には、福島の伝統野菜かぶれ菜を加えたあんかけを。青菜の甘さとシャキッとした食感が引き立つ、定番おかずにした一品です。

販売期間 :

2025年3月6日 (木) 10:00~2025年3月27日 (木) 10:00



■オンライン料理教室概要

開催日時 : 2025/3/13(木) 19:30~1時間半程度

福島県いわき市より、福島県産のしいたけやエリンギ、かぶれ菜(福島の伝統野菜)を使った栗原はるみさんのオンライン料理教室を生配信。今回のメニューを栗原さんが実際に調理する様子を視聴したり、オンラインチャットで質問もできる※特別な体験ができます。

※時間の都合上、全ての質問に回答することは出来ませんのでご了承ください。

なお、ご購入いただいたお客さまは、オンライン料理教室開催後も「見逃し配信」でのご視聴が可能です

主催 : オイシックス・ラ・大地株式会社

企画制作 : 株式会社 NHKエデュケーショナル

■メニューに使用する福島県食材と生産者について

しいたけ・エリンギ (いわき市 小川きのご園 中島康雄さん)

20年以上にわたり、食感や風味の良さに徹底的にこだわったきのこを生産し続けています。

しいたけは、通常は同じ菌床から2~3回収穫しますが、ここでは収穫は1回のみ。風味豊かで肉厚なしいたけをお届けします。

エリンギもこだわりの菌床で生育するため、香りがよく焼き縮みが少ないのが特長です。

かぶれ菜 (福島市 福島わかば会 佐々木寛之さん)

福島の伝統野菜であるかぶれ菜は、地域によっては「茎立菜」「のらぼう菜」などとも呼ばれるアブラナ科の野菜で、ほろ苦くて甘く、シャキッとした食感が特長です。

特製の有機肥料「ぼかし」の栄養をたっぷり吸いながら、福島の冬の寒さを乗り越えて育ったかぶれ菜は、全て手作業で収穫されています。

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)

Kit Oisixについて

必要量の食材とレシピがセットになった、20分で主菜+副菜が調理できるミールキット。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



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)