

【報道関係者各位】

2025年3月13日

## 抗がん剤治療を受けた75%が認知機能の低下を実感

【ヘルスケアOisix】ミールキットのレシピカードを見やすく・理解しやすくリニューアル  
～「読むのに時間がかかる」「同時に色々なことをするのが難しい」集中力や読解力、思考力の低下に寄り添う～

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、がん治療中の方とご家族の食事サポートを目的としたミールキットコース「がん患者さんとおくつったヘルスケアOisix」で、ミールキットのレシピカードを2025年2月26日（水）よりリニューアルしました。がん治療中の認知機能低下に寄り添って、文字サイズを120%拡大したり、工程を直感的に把握しやすいデザインにしたりと、より見やすく、理解しやすくなるようレイアウトや文字を工夫しています。

がん患者さんとおくつた  
ヘルスケア **Oisix**

医師  
監修



### ■がん治療中の認知機能低下に寄り添う レシピカードを見やすく・理解しやすくリニューアル

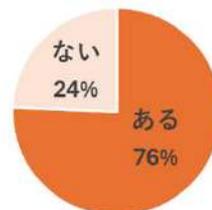
食の社会課題をビジネスの手法で解決することを企業理念に掲げる当社では、2024年5月より、がんの治療をされている方とご家族の食事サポートを目的とした「がん患者さんとおくつたヘルスケアOisix」を展開。国内外のガイドラインや研究結果を元に医師・管理栄養士が監修したミールキット「ヘルスケアKit Oisix」を提供しています。家族みんなでおいしく食べられる味わいや、包丁・ピーラーなどの手先を使用する調理器具の使用を極力制限するなど、体調が優れない時やご家族でも手軽に料理ができる作りやすさにも配慮して、がん患者さんやそのご家族から好評のお声をいただいています。

このたび、ヘルスケアKit Oisixコースのお客様で抗がん剤治療を受けたことがある方70名にアンケートを実施したところ※、76%が化学療法期間中に認知機能に関する副作用を感じたと回答しました。副作用を感じた方に、料理で不便に感じたことを聞くと、これまでのヘルスケアKit Oisixでサポートできる「長時間キッチンに立つことが大変」（43%）、「手先が痺れる」（36%）以外にも、「視力の低下、目がかすむ」（19%）や「同時に複数の作業がしにくい」（15%）、「レシピの読解に時間がかかる」（11%）など、集中力や読解力、思考力の低下にも回答が集まりました。お客さまからの実際のお声としても、「レシピカードを読むのに時間がかかり、調理時間がかかる」「文字が読みにくい」「効率的な順番を考えて作業したり、同時にいろんなことをすることが難しくなった」など、調理の面でも不便さを感じていることが分かりました。

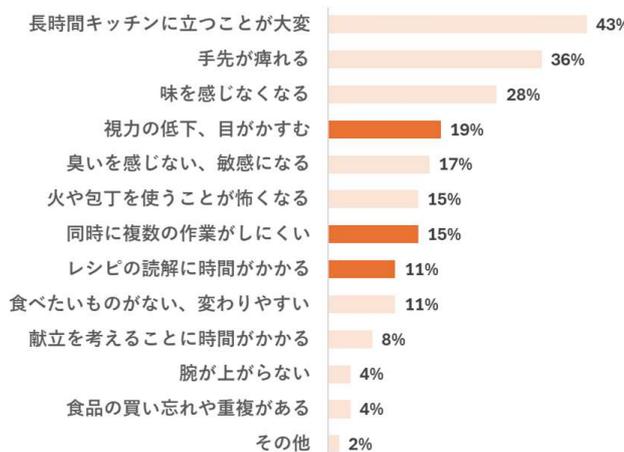
※調査時期：2025年1月中旬、調査方法：WEBアンケート

そのお声に応えるべく、このたびヘルスケアKit Oisixのレシピカードを、より見やすく、理解しやすくなるようレイアウトや文字を工夫して全面リニューアル。2025年2月26日（水）よりお届けを開始しています。

化学療法に伴い、認知機能に関する副作用を感じたことはありますか (n=70)



化学療法による副作用について、料理で不便に感じたことを教えてください (n=53、複数回答)



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）

■レシピカードリニューアル詳細

<リニューアルポイント>

1. 文字が見やすくなるよう、文字サイズを約120%拡大
2. 同時に複数の作業がしにくい人でも負担なく効率的に調理ができるよう、全体の流れが直感的に把握しやすいデザインに
3. 工程の全体を理解しやすいよう、分かりやすいレイアウトに変更
4. 毎日の栄養管理や記録もしやすいように、栄養価を明記

1. 文字が見やすくなるよう、文字サイズを約120%拡大



▲ (左) リニューアル前 (右) リニューアル後

2. 同時に複数の作業がしにくい人でも負担なく効率的に調理ができるよう、全体の流れが直感的に把握しやすいデザインに



▲ (左) リニューアル前 (右) リニューアル後

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)

3. 工程の全体を理解しやすいよう、分かりやすいレイアウトに変更

**主菜** **あじ竜田のごぼう甘辛だれ** 揚げ済みあじ竜田は、表面をカリッと焼くだけでお手軽調理！  
玉ねぎやなすと一緒に炒めても。

<p><b>お届けする食材</b></p> <p>揚げ済み!あじ竜田揚げ ..... 240g かぼちゃ ..... 60g ピーマン ..... 40g ごぼう ..... 30g 香ばしいおいしさ鰻のたれ... 2袋 おろししょうが ..... 1袋 白炒りごま ..... 1袋</p> <p><b>ご用意いただく食材</b></p> <p>ごま油 ..... 大さじ1</p> <p><b>ご用意いただく調理器具</b></p> <p>電子レンジ、フライパン</p>	<p><b>下準備</b></p> <p>●お届け食材をチェック ●野菜を洗う</p> 	<p><b>1 野菜の下ごしらえをする</b></p> <p>●かぼちゃは2cm幅に切る。 ●ピーマンは縦半分にして種をとり除き、ひと口大に切る。 ●かぼちゃとピーマンをラップに包んで電子レンジ500Wで2分(600Wで1分半)加熱する。</p>  <p style="text-align: center;"><b>1</b></p>	<p><b>2 ごぼうを切る</b></p> <p>●ごぼうは縦半分になり、斜め薄切りにして水(分量外)にさらす。</p>  <p style="text-align: center;"><b>2</b></p>
<p>※魚に骨が含まれている場合があるので、ご注意ください。</p>	<p><b>3 あじを焼く</b></p> <p>●あじ竜田は袋の上から軽くほくしておく。 ●フライパンにごま油を中火で熱し、あじ竜田を並べ入れる。 ●あまり動かさずに3分焼く。 ●焼き目が付いたら裏返して1分焼き、皿に盛る。</p>  <p style="text-align: center;"><b>10</b></p>	<p><b>4 ごぼうだれを作る</b></p> <p>●3のフライパンに、水気を切った2のごぼうを入れ、中火で1分炒める。 ●鰻のたれ、おろししょうがを加え、弱火で20秒ほど全体をからめ合わせる。</p>  <p style="text-align: center;"><b>11</b></p>	<p><b>5 盛り付ける</b></p> <p>●4を3のあじ竜田にかける。 ●炒りごまを振る。 ●仕上げに、1の野菜を添える。</p>  <p style="text-align: center;"><b>12</b></p>

**主菜** **あじ竜田のごぼう甘辛だれ**

<p><b>お届けする食材</b></p> <p>揚げ済み!あじ竜田揚げ ..... 240g かぼちゃ ..... 60g ピーマン ..... 40g ごぼう ..... 30g 香ばしいおいしさ鰻のたれ ..... 2袋 おろししょうが ..... 1袋 白炒りごま ..... 1袋</p>	<p><b>ご用意いただく食材</b></p> <p>ごま油 ..... 大さじ1</p>
---	---

**調理器具**  
電子レンジ、フライパン

<p><b>下準備</b> ●野菜を洗う</p>	<p><b>1 野菜の下ごしらえをする</b></p> <p>●かぼちゃは2cm幅に切り、ピーマンはひと口大に切る。 ●かぼちゃとピーマンをラップに包んで電子レンジ500Wで2分(600Wで1分半)加熱する。</p>  <p style="text-align: center;"><b>1</b></p>	<p><b>2 ごぼうを切る</b></p> <p>●ごぼうは縦半分になり、斜め薄切りにして水(分量外)にさらす。</p>  <p style="text-align: center;"><b>1</b></p>	<p><b>3 あじを焼く</b></p> <p>●あじ竜田は袋の上からほくす。 ●フライパンにごま油(大さじ1)を中火で熱し、あじ竜田を3分焼く。 ●裏返して1分焼き、皿に盛る。 <small>※あじ竜田をあまり動かさずに焼くのがポイント!</small></p>  <p style="text-align: center;"><b>1</b></p>
<p><b>4 ごぼうだれを作る</b></p> <p>●3のフライパンに、水気を切った2のごぼうを入れ、中火で1分炒める。 ●鰻のたれ、しょうがを加え、弱火で20秒ほど全体を混ぜる。</p>  <p style="text-align: center;"><b>1</b></p>	<p><b>5 盛り付ける</b></p> <p>●たれを3のあじ竜田にかける。 ●炒りごまを振る。 ●仕上げに、1の野菜を添える。</p>  <p style="text-align: center;"><b>3</b></p>	<p><i>fit Oisix</i></p>	

▲ (上) リニューアル前 (下) リニューアル後

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)

4. 毎日の栄養管理や記録もしやすいように、栄養価を明記レシピカードの表紙に、大きく栄養価を記載

主菜	副菜1	副菜2																														
<p><b>あじ竜田のごぼう甘辛だれ</b></p> <p>揚げ済みあじ竜田は、表面をカリッと焼くだけでお手軽調理!玉ねぎやなすと一緒に炒めても。</p> <p>栄養成分表示 (1人前あたり)</p> <table border="1"> <tr><td>エネルギー</td><td>369kcal</td></tr> <tr><td>たんぱく質</td><td>20.1g</td></tr> <tr><td>脂質</td><td>8.4g</td></tr> <tr><td>炭水化物</td><td>38g</td></tr> <tr><td>食塩相当量</td><td>2.1g</td></tr> </table>	エネルギー	369kcal	たんぱく質	20.1g	脂質	8.4g	炭水化物	38g	食塩相当量	2.1g	<p><b>小松菜とささみのゆかり和え</b></p> <p>野菜から出た水分はペーパーでしっかりと拭きとることで、味づれを防ぎます。もやしを加えてボリュームUP!</p> <p>栄養成分表示 (1人前あたり)</p> <table border="1"> <tr><td>エネルギー</td><td>35kcal</td></tr> <tr><td>たんぱく質</td><td>5.4g</td></tr> <tr><td>脂質</td><td>0.3g</td></tr> <tr><td>炭水化物</td><td>3.4g</td></tr> <tr><td>食塩相当量</td><td>0.5g</td></tr> </table>	エネルギー	35kcal	たんぱく質	5.4g	脂質	0.3g	炭水化物	3.4g	食塩相当量	0.5g	<p><b>豆腐のゆずえのきあんかけ</b></p> <p>水溶き片栗粉は火を通すことでとろみがつきます。ねぎを加えて彩りとボリュームをアップ。</p> <p>栄養成分表示 (1人前あたり)</p> <table border="1"> <tr><td>エネルギー</td><td>78kcal</td></tr> <tr><td>たんぱく質</td><td>5.8g</td></tr> <tr><td>脂質</td><td>2.5g</td></tr> <tr><td>炭水化物</td><td>10.5g</td></tr> <tr><td>食塩相当量</td><td>0.9g</td></tr> </table>	エネルギー	78kcal	たんぱく質	5.8g	脂質	2.5g	炭水化物	10.5g	食塩相当量	0.9g
エネルギー	369kcal																															
たんぱく質	20.1g																															
脂質	8.4g																															
炭水化物	38g																															
食塩相当量	2.1g																															
エネルギー	35kcal																															
たんぱく質	5.4g																															
脂質	0.3g																															
炭水化物	3.4g																															
食塩相当量	0.5g																															
エネルギー	78kcal																															
たんぱく質	5.8g																															
脂質	2.5g																															
炭水化物	10.5g																															
食塩相当量	0.9g																															

■ オイシックス・ラ・大地が取り組む、がん治療を支える食支援とは

当社は2000年の創業以来、産地とお客をつなぎながら食の社会課題をビジネスの手法で解決すべく様々な取り組みを行ってきました。お客様へ定期的なヒアリングを行うなかで、がん患者さんが抱える食生活の不安についてお客様から多くのお声をいただくようになったことを受け、2024年5月14日に、臨床研究や治療と食生活とのエビデンスの発信などに取り組むため「がん治療を支える食生活研究所」を創設。また同日に、がんの治療をされている方と家族の食事サポートを目的とした日本初のがん患者さん向けの食事支援サービス「がん患者さんをつくったヘルスケアOisix」の販売を開始しました。

「がん患者さんをつくったヘルスケアOisix」では、『安心・安全な食材宅配』『医学的な知見を参考』『がん患者さんの生活に寄り添う』をコンセプトにしたミールキット「ヘルスケアKit Oisix」を展開。国内外のガイドラインや基準を参考に独自の要件を設定した4つのシリーズ（「バランスKit」「塩分2.5g以下Kit」「1日分の野菜Kit」「高たんぱく質Kit」）を提供しています。また2024年6月からは、「体調や都合に合わせて保存の効く商品が欲しい」というお客様からのお声に応じて、「ヘルスケアKit Oisix（冷凍）」も販売しており、今後も今後もお客様のニーズを汲み、よりよい商品づくりに努めてまいります。

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）