

2013年12月18日

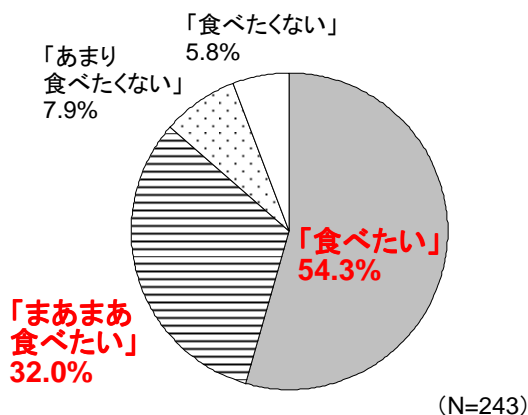
## 「芝えびとバナメイエビの違いを知りたい」90% 自分の舌で食べ比べて食材を選択 「芝えび&バナメイ 食べ比べセット」など販売（12/19～）

有機や特別栽培の農産物などの安心食品宅配をインターネットで提供するオイシックス株式会社（東京都品川区、代表・高島宏平）（<http://www.oisix.com/>）（以下、オイシックス）では、食品偽装・誤表示問題が大きく報道された後、定期会員「おいしくすくらぶ」のお客様 243 名にアンケートを実施しました

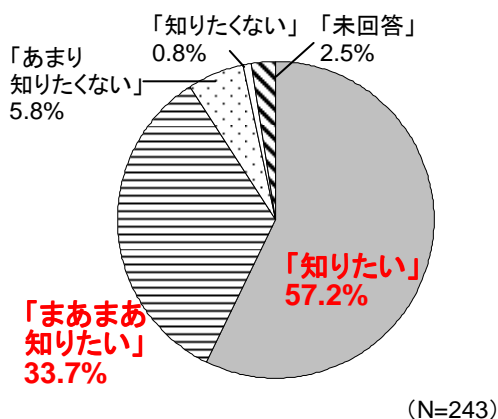
その結果、偽装・誤表示の各種報道について、92.6%が「気になる・まあまあ気になる」、85.6%が「許せない・あまり許せない」と回答しましたが、一方で、誤表示に使われた食材（例えば、バナメイエビなど）について「安全性や味の良さが伝われば食べたい」と考える人も 86.3%いました。また、「芝えびとバナメイエビの違いを知りたい」と答えた人は 90.9%となりました。

偽装・誤表示について「許せない」という気持ちとともに、食材の違いをきちんと知り、納得して食材を購入したいという意識があることがわかりました。

**誤表示に使われた食材（バナメイエビなど）でも、安全性や味の良さがきちんと伝われば、食べたいと思いますか。**



**「芝えび」と、誤表示に使われた「バナメイエビ」の違いを知りたいですか。**



### ■「食べ比べセット」販売とその背景

オイシックスでは、このようなお客様のご意見を受けて、食品偽装・誤表示問題で取り上げられることの多かった食品の食べ比べセット 2 商品「芝えび&バナメイ 食べ比べセット」「車えび&ブラックタイガー 食べ比べセット」を、12月19日（木）より数量限定で販売致します。

オイシックスは、「作った人が自分の子どもに食べさせられる食材」をコンセプトに、独自の安全基準で食材を選定し、1 つ 1 つの食材について、味の特徴や生産者の思いなどをお伝えして販売してきました。また、「いも」や「トマト」、「柑橘類」、「きのこ類」などの食べ比べ企画を通じ、食材の個性を知り、その中から自分の好みを見つける楽しさや食の豊かさをお客様にご提案してきました。

「食の選び方」が改めて話題になっている中、食材の個性を知り、それによって使い分けたり、自分の好みを見つけたりする食の楽しみ方をご提案するため、今回の「食べ比べセット」の販売を企画しました。今回ご購入者には購入後のアンケートを実施し、食味の違いの実感などについて伺い、そのご意見はその後の単品販売の企画に活かしていく予定です。

#### 本リリースへのお問合せ

オイシックス株式会社 上堀(カミホリ)・大熊

TEL:03-5793-1207 FAX:03-5447-2689 E-mail: [kamihori-uka@oisix.co.jp](mailto:kamihori-uka@oisix.co.jp) [okuma@oisix.co.jp](mailto:okuma@oisix.co.jp)

## ■商品概要・販売概要



「芝えび&バナメイ  
食べ比べセット」



「車えび&  
ブラックタイガー  
食べ比べセット」

販売日：2013年12月19日(木)～

商品名・規格・価格：

「芝えび&バナメイ 食べ比べセット」各70g 924円(税抜き 880円)

「車えび&ブラックタイガー 食べ比べセット」216g(12尾) 1,764円(税抜き 1,680円)

URL：<http://www.oisix.com/>

同梱物：それぞれのえびの特徴やお勧めの食べ方をまとめた説明書を一緒にお送りいたします。

※ 数量に限りがあるため、売り切れ次第終了となります。

※ オイシックスの定期宅配会員「おいしくすくらぶ」のお客以外でもご購入いただけます。

## ■商品の特徴・お召し上がり方

それぞれのえびは、まず塩茹でにして、味や風味の違いを味わっていただくことをお勧めしています。

	バナメイエビ	芝えび
概要	病気に強く成長も早いことから、近年日本でも食卓を彩るようになった海老。	東京都芝浦で昔よく漁獲されたことから名付けられた海老だが、東京湾産は今では漁獲量が減ってきている。
特徴	グレー色の体色が特徴。甘みと風味は淡白で、臭みがなく、ぷりっとした食感で食べ応えがある。	身が細く淡い斑点のグレー色が特徴。味が濃く、甘みが強く、口当たりがねっとりとしている。
お勧めの調理法	特徴であるぷりっとした食感と淡白な味わいを生かし、エビチリやサラダ、パスタがお勧め。	甘みや濃厚さを味わえるよう、素揚げにしたり、かき揚げにするのがお勧め。

	ブラックタイガー	車えび
概要	国産より入手しやすいため、日本のエビの輸入量の約4割を占める。成長が早いのが特徴。	国内外で広く親しまれてきた海老。1年を通じて獲れるが、夏と冬が旬といわれる。高級食材として知られている。
特徴	全体に灰色で黒い縞模様がある。黒みが強く、縞模様が不明瞭なのが車えびとの大きな違い。火を通すと薄紅色になる。	体が細長く、脚は太く短い。青灰色か淡褐色で黒い縞模様がある。味はよく加熱した方が甘みと歯ごえが増す。
お勧めの調理法	ぷりっとした食感を生かし、エビフライや殻付きのまま洋風のベスカトーレなどがお勧め。	加熱すると甘みが増すので、エビフライ、焼き物、てんぷらなどシンプルに海老の甘みを味わう料理がお勧め。

### 本リリースへのお問合せ

オイシックス株式会社 上堀(カミホリ)・大熊

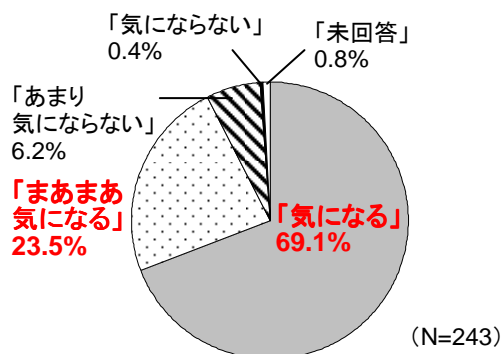
TEL:03-5793-1207 FAX:03-5447-2689 E-mail:[kamihori-uka@oisix.co.jp](mailto:kamihori-uka@oisix.co.jp) [okuma@oisix.co.jp](mailto:okuma@oisix.co.jp)

## ■オイシックスの安全管理の特徴：外部メンバーによる食質監査委員会の設置

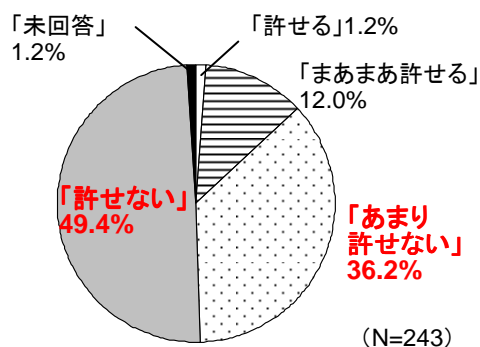
オイシックスは、取り扱い商品について当社独自の安全基準“Oisix基準”を設けています。また、この仕組みがきちんと実行されるよう、外部の学識経験者3名と消費者委員(主婦)3名の計6名から構成された食質監査委員会を設け、上記安全基準を満たしていることが確認されたもののみを販売しております。

## ■調査結果

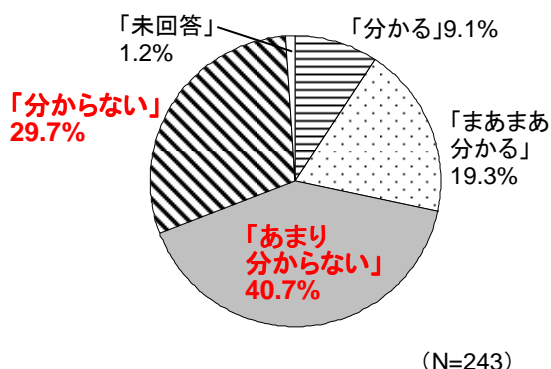
**食品偽装・誤表示の報道について  
どの程度気になりますか。**



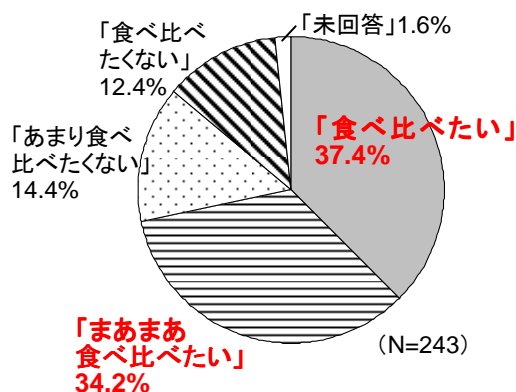
**食品偽装・誤表示の報道について  
どのように感じていますか。**



**「芝えび」と、誤表示に使われた「バナメイ  
エビ」の違いが分かりますか。**



**「芝えび」と「バナメイエビ」を  
食べ比べてみたいですか。**



### 【調査概要】

- ・調査対象：オイシックスの定期宅配会員『おいしくくらぶ』のお客様
- ・調査方法：インターネットリサーチ
- ・調査期間：2013年12月13日～12月15日
- ・有効回答数：243名

### オイシックス株式会社について

オイシックス株式会社(代表:高島宏平)は、「子どもに安心して食べさせられる食材」をコンセプトに、有機・特別栽培野菜、無添加加工食品など多様な食品と豊かで楽しい食生活に役立つ情報を、オンラインサイト「Oisix(おいしくす)」(<http://www.oisix.com/>)にて提供する事業を2000年6月より行なっています。また、2010年11月から初の店舗事業を開始し、現在は恵比寿三越と二子玉川東急フードショーの2店舗を展開しています。

### 本リリースへのお問合せ

オイシックス株式会社 上堀(カミホリ)・大熊

TEL:03-5793-1207 FAX:03-5447-2689 E-mail:[kamihori-uka@oisix.co.jp](mailto:kamihori-uka@oisix.co.jp) [okuma@oisix.co.jp](mailto:okuma@oisix.co.jp)