

【報道関係者各位】

2018年8月23日

関西弁で作り方をガイド！

「野菜沢山とん平焼き」販売開始（8/23～）

～大阪生まれ大阪育ち粉もん大好きパパ社員“井上はん”監修やで～

安心安全な農産品や加工食品、ミールキットなどの食品宅配を展開するオイシックス・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、以下「当社」）は、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「Kit Oisix」の新商品として「関西弁で解説！野菜沢山とん平焼き」を発売いたします。

本商品は、大阪生まれ大阪育ちの社員“井上はん”から「関西の味が懐かしくなることがあるので、自宅で再現できる関西ならではのメニューを発売できないか」と相談を受けた Kit Oisix メニュー開発担当者が、野菜をたっぷり食べられて栄養バランスの良い「とん平焼き」を Kit Oisix で再現し、さらに、料理の作り方の手順を解説する付属の「レシピカード」を井上はんが監修、すべて関西弁で作り方を説明することを思いつき、商品化に至りました。

本商品を通して、関西出身でない方は新たなメニューに出会っていただき、関西を離れている関西出身の方も故郷を懐かしんでいただくなど、各ご家庭の食卓をより一層楽しいものにしていただきたいと思います。



▲関西弁で解説！野菜沢山とん平焼き



▲大阪生まれ大阪育ち粉もん大好き パパ社員 井上はん

関西で馴染みの『とん平焼き』や！
たまごからはみでた具沢山の野菜と豚肉で、
めっちゃ腹一杯になんで～！
コテコテの関西弁レシピで
楽しく料理してな。
めっちゃ美味そうやろ？
うちの息子にも食べさせたる。

Main (主菜)
関西弁で解説！野菜沢山とん平焼き

たまごが完全に固まる前に、具材をのせていくのがポイントやで、イカやエビを加えて、ミックスとんい焼きにしてもええんちゃうか。

下準備
・小鉢などに、●の調味料を合わせるんやで
・野菜を洗おか

お届けする食材やで

アグラタ三元豚	200g
パラスライス	
玉ねぎ	30g
キャベツ	50g
緑豆もやし	1個
たまご	4個
中濃ソース	1個

●用意したく食材やで

醤油	小さじ3
●塩	小さじ1.4
●こしょう	適量
サラダ油A(野菜炒め用)	小さじ2
サラダ油B(たまご用)	小さじ1×2杯
マヨネーズ	お好み量

調理器具 フライパン、ボウル

1 下ごしらえをする
玉ねぎは縦横に均して5mm幅の薄切りにする。豚肉は3cm幅に切る。ボウルにたまごを溶き回すんやで。たまごの黄身はちゃんとこでばってや(混ぜまじょう)。

2 食材を炒める
フライパンに油Aを熱し、1の玉ねぎ、豚肉を入れて強火で2分炒める。そんで、キャベツ、もやし、下準備で合わせた●の調味料を入れる。水分がなくなるまですうすうに3分炒めるといいん、固まらないうちや。

3 薄焼きたまごを作る
2のフライパンをきっと水洗いして水気を拭きとり、油B(小さじ1)を大匙1分注し、1の溶きたまごの半量を入れよ。

4 たまごに炒めた具材をはさむ
3のたまごが固まる前に(はよせな固まらないうち)、手前側は2の半量のをせて、たまごを奥側から手前側に折りたたみ皿に盛る。手順3-4の作業を人数分繰り返す。(繰り返す際は、フライパンはちょっとペーパーで拭きとればOK)

5 仕上げる
4の上のソースを塗り、写真を参考に好みでマヨネーズをかけるのもごっつうまいで！

お酒のアテにもおすすめやで、遠慮のかたまりは作った本人が食べてや。

次は副菜2へ→

お届けする食材やで

アグラタ三元豚	200g
パラスライス	
玉ねぎ	
キャベツ	
緑豆もやし	
たまご	
中濃ソース	

4 たまごに炒めた具材をはさむ
3のたまごが固まる前に(はよせな固まらないうち)、手前側は2の半量のをせて、たまごを奥側から手前側に折りたたみ皿に盛る。手順3-4の作業を人数分繰り返す。(繰り返す際は、フライパンはちょっとペーパーで拭きとればOK)

次は副菜2へ→

5 仕上げる
4の上のソースを塗り、写真を参考に好みでマヨネーズをかけるのもごっつうまいで！

お酒のアテにもおすすめやで、遠慮のかたまりは作った本人が食べてや。

▲井上はん監修 作り方が関西弁で説明された「レシピカード」

本リリースについてのお問合せ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：西田

TEL: 050-5305-0549 FAX: 03-6867-0021 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>

商品名: Kit Oisix <主菜>関西弁で解説! 野菜沢山とん平焼き <副菜>無塩せきベーコン入り大根スープ
販売期間: 8/23(木)10:00~8/30(木)9:59
価格(税抜): 1,380円(2人前) / 1,780円(3人前)

■2013年7月に発売を開始し5周年! Kit Oisixとは

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、今年の7月で発売5周年を迎えました。

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、有機野菜や減農薬野菜など安心・安全に配慮した野菜を5種類以上使用しています。シリーズ累計出荷数は、1,100万個(24,657,300食)を突破いたしました。※2018年7月時点。



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、有機・特別栽培野菜、添加物を極力使わない加工食品など安心・安全に配慮した食品の宅配サービスを「Oisix(おいしっくす)」「大地を守る会」にて提供しています。2013年7月からは、必要量の食材とレシピがセットになったミールキット「Kit Oisix」を展開し、2018年7月時点で累計在庫数1,100万個(24,657,300食)を突破するなど好評を得ています。今後は株式会社NTTドコモと、ミールキット専用のECサイトを立ち上げる予定です。

また、2018年10月には、同じく有機野菜などの宅配サービスを手がけるらでいっしゅぼーや株式会社と経営統合を予定しており、統合に先駆けて2018年7月に「オイシックス・ラ・大地」に社名を変更いたしました。買い物難民を支援する移動スーパー事業、とくし丸も順調に事業を拡大しております。当社は「これからの食卓、これからの畑」を理念に掲げ、食に関する社会課題をビジネスの手法で解決する事業を推進しています。

本リリースについてのお問合せ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報: 西田

TEL: 050-5305-0549 FAX: 03-6867-0021 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)