

【報道関係者各位】

2021年12月9日

## Oisixの魚商品専用売場「魚isix(うおいしっくす)Table」が 今年最もおいしいと評価されたお魚おかず「魚isixアワード2021」を発表 ～「忙しい日の時短」「骨取り済み」「料理しやすさ」で選ばれたおかずがランクイン～

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」の魚商品専用売場「魚isix(うおいしっくす)Table」は、2021年、お客様に最もおいしいと評価されたお魚おかず「魚isix(うおいしっくす)アワード2021」を発表しました。同売場では、“お肉や野菜と同じように、もっと身近に魚料理を”をコンセプトに、より多くのお客さまの食生活に魚メニューを手軽に取り入れていただく取り組みを拡大してまいります。

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



### ■レポートがない、調理が大変、片付けが面倒...魚料理にまつわるお悩みを目利きと一緒に解決！

当社では本年3月、Oisixをご利用中のお客様5,000人を対象にアンケートを実施。7割近くのお客様が、魚料理を週に1～2回しか調理していないことが分かりました。また、魚料理に関する主なお悩みとしてはレポートの少なさ(42%)、調理の大変さ(23%)、片付けや掃除が面倒(17%)が挙げられ、回答全体の8割以上を占めています。

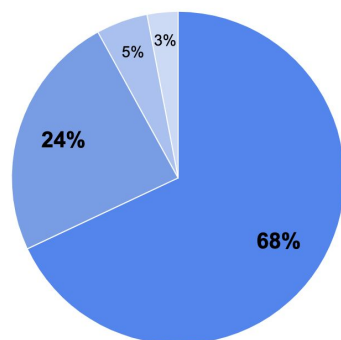
本年3月に当社の子会社となった株式会社豊洲漁商産直市場との共同開発商品「豊洲目利き人厳選」シリーズなど、魚料理の悩みを解決する「魚メニュー特集」を定期的にお客様に提案してきた結果、以下の結果となりました。

- ・2021年6月以降、他のおかず特集売上の平均比130%の売上
- ・魚商品の購入点数が9月と10月比較で平均2点/月 増加

ご家庭で魚料理を召し上がっていただく提案を続けたことで、お客様の満足度も向上し、10月より「魚isix Table」として常設することとなりました。

1週間のうち魚料理を作る回数

- 1～2回
- 3～4回
- 0回
- 5回以上



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)

## ■魚isix(うおいっくす)アワード2021について

本年から始まった「魚isixアワード」では、年間を通じたお客さまからの「おいしい！」というお声とお客様満足度、販売実績を元に、高評価を得たお魚おかずを表彰いたします。

今年は、Oisixで販売したお魚商品約386アイテムの中から、お客様の高評価を得た以下の3商品が受賞しました。

### 《魚isixアワード2021 受賞商品概要》

※価格は税込です

#### 【2021年再販リクエストのお声件数1位】

##### ベトナム網春巻き(海鮮) 702円

ベトナムの新鮮な海産物と野菜を、ベトナム特有の網状のライスペーパーでくるんだ伝統料理です。油で揚げたライスペーパーはサクサクとした食感が病みつきに。網状の皮なので油切れも良く、何本でも食べられます。

ふだんの魚おかずとしてはもちろん、パーティーシーンにも活躍します。

「子どもも私もお気に入りの春巻き！

スイートチリソースとマヨネーズにつけてサクサク食感がやみつきです！」

#### 【2021年★5の評価率1位】

##### 長年受け継がれてきた越田商店のさば干物 667円

魚のプロ集団・豊洲漁商産直市場の目利き人が素材を厳選。越田商店は46年間継ぎ足した特製のつけ汁と伝統の製法でさば干物を作り続けています。

すべて手作業でさばく事で、きれいに骨だけを取る事ができ、余すことなくさばのおいしさを堪能できます。

「もう他のには戻れない。生のさばでも、デパート惣菜のさばでも満足出来なくなりました。

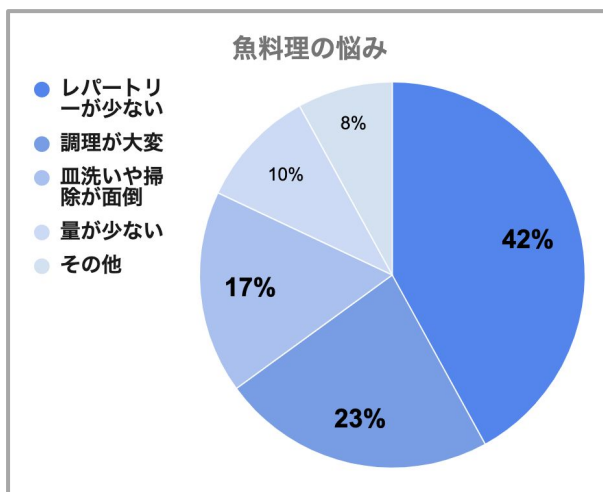
焼いて残れば、翌日のお弁当にも美味しかったです」

#### 【2021年新商品の販売数1位】

##### フライパンで！骨とり赤魚の柚子胡椒白だし漬 538円

適度な脂が乗った赤魚を、柚子胡椒をかかせた白だしに漬け込みました。骨取り済みの切り身を2切れパックしています。パックから出してフライパンで焼けば、あっという間にメインおかずができあがり。ゆず胡椒でさっぱりと焼き魚をお楽しみいただけます。

「お魚はふわっふわの上、骨取り済みで安心。柚子胡椒が効き過ぎず絶妙な加減なので、ご飯に混ぜると2歳の子どももパクパク食べました！」



▲ベトナム網春巻き(海鮮)



▲長年受け継がれてきた越田商店のさば干物



▲フライパンで！骨とり赤魚の柚子胡椒白だし漬

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)



## 「魚isix(うおいしくす)Table」について

Oisixの魚商品専門売場「魚isix(うおいしくす)Table」は、“お肉や野菜と同じように、もっと身近に魚料理を”をコンセプトに、2021年10月より常設化。毎週多くのお魚メニューを提案しています。

(Oisixが提案する魚食卓のポイント)

- ・下ごしらえ不要 誰でも簡単な魚料理
- ・目利き人厳選の素材をベストな食べ方で
- ・毎週でも飽きない料理レパートリー

また、11月からはさらに手軽にお魚メニューを取り入れていただける「お魚ごはんコース」を開始。隔週でお魚ごはん(Kit Oisixまたは冷凍加工品)をご用意するコースで、売切れの心配をすることなく、週替わりの商品を5%OFFで楽しむことができます。

販売URL: <https://www.oisix.com/sc/uoisix>



目利き人が選び 食卓においしいをお届け

うおいしくす

魚isix Table



「この魚おいしいね」「これまた食べたいな」

お肉や野菜と同じように、もっと身近に魚料理を。

旬の魚を使ったり工夫した素敵なメニューもラクラク簡単。

食べるのが楽しみになる魚食卓をどうぞ。

Oisixが提案する魚食卓のポイント



下ごしらえ不要!  
誰でも簡単な魚料理



目利き人厳選の素材を  
ベストな食べ方で



毎週でも飽きない  
料理レパートリー

## お魚ごはんコースって？

1



隔週で2人前のお魚ごはんを  
1つ定期ボックスにご用意。  
売り切れの心配なし!

2



コースに入会すると  
全品5%OFF

3



不要な時はかんたんキャンセル!  
お気に召さないメニューの場合、  
他のメニューに変更もOK!※

※原材料等キットの中身の情報はセットご提案後に確認できます。

## 豊洲漁商産直市場について

1999年に設立、2021年3月よりオイシックス・ラ・大地株式会社が子会社化。日本最大の市場である豊洲市場での買参権を取得し、鮮魚、加工・冷凍品を中央市場ならではの品揃えで提供しています。

さらに独自ルートで開拓した全国の漁師や漁協、産地市場等とネットワークを持ち、活〆・神経〆・血抜き・活越し・今朝獲れ便等、船上から始まる手当てと独自流通により、ワンランク上の高品質・高鮮度な鮮魚を配送しています。

豊洲漁商産直市場

## 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、合成保存料・合成着色料を使わない加工食品などの生鮮食品を取り扱うEC食品宅配サービスです。

現在、会員数は347,772人(2021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1億食(2021年11月時点)を突破しています。



Oisix

## 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(代表:高島宏平)は、「Oisix」らでいっしょぼーや」「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。子会社の買い物難民向け移動スーパー「とくし丸」や、米国でヴィーガンミールキットを展開する「Purple Carrot」も含め、食のサブスクリプションサービスを広げています。

当社は、「サステナブルリテール」(持続可能型小売業)として、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)