

【報道関係者各位】

2024年6月20日

**医師監修による食支援サービス「がん患者さんをつくったヘルスケアOisix」  
保存のきく商品が欲しいという声に答え“冷凍ミールキット”商品販売開始（6/20～）  
～通院治療中、在宅での栄養管理のためのヘルスケアOisix、柔軟に利用できる冷凍商品を開発～**

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）は、2024年5月14日（火）から販売開始した、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「がん患者さんをつくったヘルスケアOisix」の新商品として、保存期間が長く、タイミングに合わせて利用いただける冷凍ミールキットを開発しました。当商品を2024年6月20日（木）より販売開始します。

当商品は、急な通院やミールキットを作る元気がない時など「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から開発しました。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。

**がん患者さんをつくった  
ヘルスケアOisix**医師  
監修

▲サービスロゴ

▲ヘルスケアKit Oisix（冷凍）調理イメージ

**■栄養管理や精神面の負担軽減につながる商品開発を目的とする「がん患者さんをつくったヘルスケアOisix」**

ヘルスケアOisixは、30名以上の医療専門職の方々や15の患者支援団体、企業の協力をいただき開発しました。栄養管理や精神面の負担軽減につながる商品づくりに取り組み、『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』をコンセプトとしたがん患者さん向けの食事支援サービス開発を推進しています。

2024年5月より、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3g以下Kit」「1日分の野菜Kit」「高たんぱく質Kit」）でメニューをご提供しています。（監修：医学博士 東口 高志）

**■「食べられない時」「体調が悪い時」にも対応、冷凍ミールキットの開発背景**

今回発売する冷凍ミールキットは、サービスをご利用中のお客様からのアンケートを元に開発しました。アンケートによると、「体調が悪い時、食べられない時」「ミールキットを作る元気がない時」「治療や通院などで予定が定まらない時」などに冷凍のミールキットを購入したいというお声が7割以上という結果でした。（※）現在提供している冷蔵の「ヘルスケアKit Oisix」は、賞味期限が商品到着後1～5日のため、より保存期間が長く、体調が変化したり、予定が定まらないイレギュラー時にも安心してご利用いただける冷凍ミールキットの発売に至りました。今後はヘルスケアOisixコースの中で毎週1種類の冷凍ミールキット商品を展開予定です。（ヘルスケアOisixはコース名、その中で取り扱うミールキットの総称がヘルスケアKit Oisixとなります）

（※：調査概要）

- アンケート実施期間：2024年3月19日（火）～2024年3月24日（日）
- アンケート対象者：ヘルスケアOisixのコースに登録しているOisix会員様
- 調査方法：インターネット調査 ・回答者数：73名

**【ヘルスケアKit Oisix（冷凍）商品販売について】**

- 販売開始：2024年6月20日（木）10:00～
- URL：[https://www.oisix.com/sc/healthcare\\_otameshi](https://www.oisix.com/sc/healthcare_otameshi)
- 対象：Oisix定期会員（ヘルスケアOisixコース登録者のみ購入可能です）
- コース登録料：無料 ●週1回のお届け※（商品キャンセル、変更、お休み可能です）
- ※ ヘルスケアOisixは、週毎に3セット（冷凍：1セット、冷蔵：2セット）の組み合わせを提案します

## 【ヘルスケアKit Oisix (冷凍) 商品詳細】

商品名：2人前／あじ竜田の黒酢ごぼうあんかけ

価格：2,041円 (税込)

商品情報：【1人前500kcal以下・主菜も副菜も包丁いらずで完成するかんたんメニュー】

主菜はあじの竜田に黒酢あんをとろりとかけて、ごはんの進む味わいが特徴。副菜は、ねばねば素材(オクラ、長芋、めかぶ)を使用したOisixでも人気の商品「ねばねば三味」を使用したスープです。

※販売初週の商品はこちらになりますがメニューは毎週変更になります。



▲ヘルスケアKit Oisix (冷凍) 商品パッケージ

## ■ 医学的知見に基づき、独自の6項目の栄養要件からつくったヘルスケアKit Oisix

ヘルスケアKit Oisixは、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4つのシリーズでメニューをご提供しています。今回発売する冷凍ミールキットは、「バランスkit」シリーズとなります。また、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しています。今後も他シリーズから随時、冷凍ミールキットを展開予定です。(ヘルスケアOisixはコース名、その中で取り扱うミールキットの総称がヘルスケアKit Oisixとなります)

## ヘルスケアKit Oisix 4つのシリーズの特徴

栄養価は1人前あたりの基準

	バランス	塩分3g以下	1日分の野菜	高たんぱく質	ヘルスケア以外のKit Oisix
たんぱく質量 	20g以上	20g以上	規定なし	27g以上	規定なし
塩分量 	4g以下	3g以下	4g以下	4g以下	規定なし
野菜量 	1/2日分以上	1/2日分以上	1日分以上	1/2日分以上	5種以上
PFCバランス※4 	前後目安で設定	前後目安で設定	規定なし	前後目安で設定	規定なし
カロリー kcal	500kcal以下				規定なし
食材使用数 	10品目以上				規定なし

例)「バランスKit」の6項目の要件詳細  
 (1)たんぱく質：日本人の食事摂取基準(2020年版)による成人女性の摂取必要量を目安に設定  
 (2)カロリー：成人女性の必要なカロリー数1700~2050kcalをベースに『乳がん診療ガイドライン2022』で推奨される肥満予防の観点から1日の摂取カロリーを調整しやすいカロリーとして1人前500kcal以下に設定  
 (3)野菜量：厚生労働省が推奨する1日の野菜摂取目標350gに対して、半量が摂取できる重量で設定  
 (4)食塩相当量：成人女性の1日の摂取目標量に対して、朝食・昼食の摂取量を考慮して設定  
 (5)食材料品目数：『米国がん協会がんサバイバーのためのガイドライン2022』を参考に摂取が推奨される食材や推奨されない食材を参考に10品目以上の食材が使われるように設定  
 (6)PFCバランス：お客さまへのヒアリングや国民健康栄養調査を元に平均的な朝食・昼食のモデル献立を設定。その献立とバランスKitを食べた場合の1日のPFCバランスが、日本人の食事摂取基準(2020版)に基づき、たんぱく質13~20%、脂質20~30%、炭水化物50~65%前後になるように設定

## 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368,714人(2024年3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1億5千万食(2023年5月末時点)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、ふそろい品の積極活用、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。

