

【報道関係者各位】

2024年8月21日

20年以上青果を宅配してきたOisixが最新の青果トレンドを発表！ 2025年注目の野菜・フルーツは？
【8月31日は野菜の日】キーワードは「スペパ」「タイパ」「国産トロピカル」…
～YUKIYAMESHIとのコラボによる、華やかに青果で彩るKit Oisixも今秋登場予定～

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は、8月31日の「野菜の日」に合わせ、2025年に注目される青果トレンドを発表します。また、これらのトレンド要素を取り入れた、人気料理家・寺井幸也氏監修のKit Oisixを10月に販売いたします。

URL：<https://www.oisix.com/sc/yasainohi2024>

2025年注目の野菜・フルーツは？

／ Oisix 青果バイヤーが注目 ／

ベジブルネクストトレンド

	① タイパベジ
	② スペパベジ
	③ 極生ベジ
	④ きくベジ
	⑤ ジャパントロピカル

8月31日は「野菜の日」です。農林水産省の最新の野菜の消費状況※によれば、家庭での生鮮野菜購入額は減少傾向ですが、サラダの購入額は増加しています。またサラダを含む調理食品の購入額は長期的に増加しており、20～70歳代のすべての世代で「簡便化志向」及び「経済性志向」の割合が上昇しています。

※農林水産省：野菜をめぐる情勢（令和6年5月）

<https://www.maff.go.jp/j/seisan/ryutu/yasai/attach/pdf/index-38.pdf>

■「簡便化志向」「経済的志向」が強まる中、Oisix青果バイヤーが注目する 2025年の青果トレンド見通しについて

インターネットの八百屋として2000年にサブスクリプションサービスを開始したOisixでは、4000軒を超える畑の生産者と36万人以上の全国のお客さまを直接つなぎ、蓄積されたお客さまの嗜好情報と、天候によって左右される作物の生育状況とを、独自のアルゴリズムでマッチングさせ、売場を日々進化させています。その結果、畑の生育状況を反映した商品ラインナップを提案しながら、お客さまにとっては好みの商品を継続的に購入できる仕組みとなっており、生産された作物の有効活用と、お客さまに満足いただけるサービスとを両立しています。

こうしたOisixの嗜好情報や、年間約6万件にも及ぶ商品レビューから読み取れるお客さまのニーズ、SNSやメディアで話題になったトピックス、有識者や畑の動向を元に、青果バイヤーが注目するネクストトレンドを独自に選出しました。

例えば野菜の「スペパ」志向については、白菜、大根、レタスなどでミニサイズの青果への支持が顕著になってきており、販売後のお客さまによるレビュー数は、過去一年で見ると通常サイズの約5倍に。「ミニで扱いやすいので、野菜室から出す時も楽。まな板に収まるサイズだから包丁を入れる回数も減り、いろいろな料理に使う。鍋、シチュー、煮物、スープなどなんでも。ミニサイズで丸ごと白菜を味わえるのはうれしい」といった声が寄せられています。

こうした状況を踏まえ、Oisixでは生産者に依頼して国内初となる新品種のミニキャベツ作付けを依頼。今秋本格的に販売を開始し、より一層お客さまの青果ニーズに応えてまいります。

一般的な大きさの野菜（上）と、ミニサイズの「スペパ野菜」を冷蔵庫の野菜室に並べて比較した様子▶



—— 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）

①野菜が主役で献立決まる！タイパベジ

本当に毎日たっぷり食べたいのは肉でも魚でもなく、野菜！だったら、メインのおかずを野菜から考える日があってもいいとOisixでは考えます。さっと調理できて食べごたえもしっかりある、主役を張れる野菜でヘルシーにお腹を満たしませんか。オイルをたっぷり使ったステーキやグリルで、思い切ってギルティに召し上がるのがおすすめです。



▲「サーロインなす」



▲「あわびしいたけ」



▲「ステーキれんこん」

②冷蔵庫やキッチンのスペース取らない！スペパベジ

冷蔵庫の野菜室から取り出すだけでも重くて面倒、いつまでたっても使いきれない…。野菜でストレスをためるなんて野菜も望んでいないから、Oisixが作付けを依頼して、国内初出荷となる新品種を作ってもらいました。この秋登場の手乗りサイズのキャベツなら回鍋肉1回分、ミニ大根はみずみずしいうちにおいしく使い切れます。



▲「ミニだいこん」



▲「手乗りキャベツ」



▲「ミニ白菜」

③想像を超えたおいしさ 極生ベジ

野菜はもっと生で食べていい！加熱調理が前提だったかぼちゃやとうもろこしを、生食で楽しむ「かぼっコリー」「極生フルーツコーン」として提案してきたのがOisix。畑を知っているから、そして一貫したコールドチェーンでのお届けだから、生でいただく野菜の可能性をさらにご提案できます。

2025年は、生ズッキーニ、生ブロッコリー、生アスパラガスを、いち早く体験してみたいはいかがでしょうか？



▲「極生ズッキーニ」



▲「極生ブロッコリー」



▲「極生アスパラガス」

④からだをつくる、元気をつくる きくベジ

トップアスリートが注目する「越冬レッドビーツ」をご存知ですか？健康志向の高まりにより、一般にもたんぱく質を中心にコントロール可能な食生活が好まれ、健康投資として野菜にも特定の栄養素を求める傾向が顕著になってきています。ある特定の栄養成分を多く含む高栄養野菜を、Oisixでは「きくベジ」と命名しました。栄養満点でおいしい野菜をお楽しみください。



▲「スイートレッドビーツ」



▲「やわらかクレソン」



▲「国産パッションフルーツ」



▲「島バナナ」

⑤ジャパントロピカルフルーツ

国内で生産されたトロピカルフルーツが、劇的に進化中です。今では東北や北海道でもバナナが収穫できるようになりました。熱帯と違って害虫リスクがないため農薬を使わず、高品質なトロピカルフルーツを産出しています。

各産地ともおいしさにとことんこだわり、鮮度よく、皮まで食べられる安心感からその存在感は増えています。

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

（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）

■ネクストトレンド青果の魅力を、手軽にミールキットで味わう

Oisixでは、このたび発表した注目の青果を使用したKit Oisixメニューを開発中。ケータリング「YUKIYAMESHI」を率いる人気料理家・寺井幸也氏の監修により、2024年10月の販売を予定しています。

寺井氏は、食材の旬を大切に、常識にとらわれない発想で、毎日食べても飽きない、心も身体も喜ぶ華やかな家庭料理が人気。「Oisix」が考える“幸せな食卓”を表現できる料理家として、また、当社のプライド月間（Pride Month）への思いに共感いただき、Kit Oisixでのコラボレーションを本年6月にスタートしました。

コラボレーション2回目となる今回は、「YUKIYAMESHI」看板商品であるオープンいなるの具材やメインおかずに、ネクストトレンドの青果を彩りも華やかに使用予定。「ハレの日に外出に行きにくい方にも、おうちで華やかな時間を過ごしてほしい」という思いが込められた、大事な日や大切な時間をおうちでお祝いすることを応援するKit Oisixです。



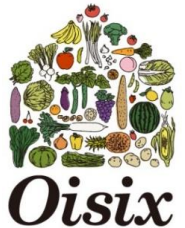
寺井幸也さんプロフィール：

添加物を極力使わず見た目も華やかなデリ・ケータリングを提供する「YUKIYAMESHI」主宰。2015年より「幸也飯」としてケータリング事業をスタート。彩り豊かな料理が放つ圧倒的な存在感がInstagramで人気を博し、大手企業やイベントケータリングを数多く手がけるほか、雑誌やWEB媒体におけるフードスタイリングやレシピ提供、飲食店プロデュースや企業との商品開発など、食を起点に幅広く活動中。2024年7月、法人向けケータリングや社員食堂の企画/運営をする株式会社ノンピのCSSO（Chief Sustainability Story Officer）に就任。



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368,378人（2024年6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2億食（2023年8月時点）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：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）