

【報道関係者各位】

2024年11月7日

鍋の季節が本格到来！「食べログ ラーメン 百名店」7年連続選出の有名店と初コラボ Kit Oisix『新潟「いち井」焼きあご白湯塩ラーメン鍋』販売開始（11/7～） ～クリーミーな焼きあご白湯スープに豚肉やきのこ、白菜の旨みが溶け出す、濃厚な鍋ミールキット誕生！～

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、有限会社いち井（本社：新潟県長岡市、代表取締役社長：井口 拓也）が展開するラーメン店「いち井」が監修するミールキット商品、Kit Oisix『新潟「いち井」焼きあご白湯塩ラーメン鍋』を2024年11月7日（木）より販売いたします。

URL：<http://www.oisix.com/sc/ichii>



■本格的な鍋シーズンでもマンネリ知らず！ 「食べログ ラーメン 百名店」7年連続選出の新潟の行列店と初コラボ！

10月に入っても季節外れの暑さが続いていましたが、ようやく朝晩に寒さを感じるようになり、本格的な鍋の季節が到来しています。それに合わせて、このたび「食べログ ラーメン 百名店」に2017年から7年連続で選出されている有名ラーメン店「いち井」とのコラボ鍋ミールキットの販売を開始します。

「いち井」は新潟県長岡市にある行列のできるラーメン店で、メニューは焼きあご塩ラーメンのみ。モチモチ食感の麺と新潟県佐渡産の焼きあごを使ったスープに豚骨を炊き出し寝かせた白湯スープが大人気で、全国からラーメンファンが訪れるお店です。本ミールキットでは、焼きあごだし、鶏白湯、豚骨など複数の食材を合わせた深みあるまろやか塩スープと、同じく「いち井」監修の特製中華麺をKit Oisix用に開発しました。旨みたっぷりの豚バラ肉と、生きくらげ、えのき、白菜や水菜などのOisixならではの食材をスープとともに味わったあと、メでは食材の旨みが溶け出したスープと特製麺に干しエビ、アーサをトッピングした香り高い本格ラーメンが楽しめます。



<商品概要>

商品名：Kit Oisix『新潟「いち井」焼きあご白湯塩ラーメン鍋』
販売期間：2024年11月7日（木）10:00～11月14日（木）10:00
対象：Oisix定期会員のお客さま
価格：2～3人前3,239円（税込）

■ Oisixの季節限定コース「鍋Kitコース」とは

Oisixでは2019年から鍋ミールキットの販売を開始しており、これまでに累計150万食を販売しています（2024年3月末時点）。2021年からは、週替わりで鍋ミールキットをお届けする季節限定コース「鍋Kitコース」を開始。5種類以上のたっぷりの野菜など必要な食材とレシピがセットになっていて、普段鍋に使わないような意外な野菜を使ったり、著名な料理家や外食チェーンとのコラボレーションを実施するなど、バリエーション豊かなメニューを用意。また、途中で食べ飽きることもないように、鍋の途中で味を変える食材やメ食材もセットにしてお届けする、マンネリ知らずのミールキットです。本年2024年は9月5日（木）より「鍋Kitコース」を開始しており、お客様の鍋のニーズに応えるさまざまなメニューを提案してまいります。

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（2024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。