

2013 年 8 月 30 日

初の献立キット！3ヶ月予約が取れない店「賛否両論」笠原シェフの味を家庭で再現できる 「笠原シェフコラボ Kit Oisix」新登場 期間限定発売 2013/9/5～10/3(朝 8:00 まで)

有機や特別栽培の農産物などの安心食品宅配をインターネットで提供するオイシックス株式会社(東京都品川区、代表・高島宏平)(以下、オイシックス)は、CHEF-1 と共同開発した、「賛否両論」オーナーシェフ 笠原将弘氏の味が自宅で再現できる料理キット「笠原シェフコラボ Kit Oisix(きつと おいしくす)」を、2013 年 9 月 5 日(木)より、「Oisix(おいしくす)」(<http://www.oisix.com/>)にて期間限定で発売致します。

笠原シェフの店 恵比寿の日本料理店「賛否両論」は予約が取れないことで有名で、シェフの味を直接楽しむことは容易ではありません。しかし、このキットにより笠原シェフの味を 20 分で再現し、家庭の食卓で味わうことができます。笠原シェフの味が手軽に再現できる料理キットの販売は他社を通じても初めてです。オイシックスと笠原シェフは、笠原シェフプロデュースの鍋の販売に続き、2 回目のコラボレーションとなります。

メニューは、「主菜:特製! 漬けさばのぶどうおろし添え、副菜:山いも、みょうが、しらすのサラダ」のセットです。「特製! 漬けさばのぶどうおろし添え」は、「賛否両論」のオープン時のコースに入っていた笠原シェフの思い出の深いメニューで、さばとぶどうという意外性のある旬の食材の組み合わせが絶妙です。オイシックスで人気の高いぶどうや島おくらなど、こだわり食材を使っています。



■ コラボレーションの背景 : 「家庭の食卓を手軽に豊かにしたい」コンセプトへの共感

「Kit Oisix(きつとおいしくす)」は、忙しい女性が増えて食事の準備が負担になっている中でも、安心な素材で本格的な料理を手軽に楽しんでもらいたいという想いから、2013 年 7 月 18 日に発売を開始しました。

料理本などを通じ、本格的な日本料理を家庭に向けて提案してこられた笠原シェフがこの「Kit Oisix」の想いに共感し、今回のコラボレーションが実現しました。ぶどうを使ったおかずなど、家庭では登場することのないオリジナルのレシピを笠原シェフから提供いただき、2 品を 20 分で作ることができるキットにしました。

■ 9/5 待望の国内 2 店目を名古屋にオープン 「賛否両論」オーナーシェフ 笠原将弘さん

東京生まれ。「正月屋吉兆」で 9 年間修業。2004 年に開いた日本料理「賛否両論」は、数カ月先まで予約が取れない超人気店に。いま最も注目される料理人の一人。今年 9 月 5 日名古屋のセントラルガーデンに、待望の 2 号店がオープンする予定で、さらに話題を集めている。

本リリースへのお問合せ

オイシックス株式会社 上堀 宇花(カミホリ ウカ)・大熊 拓夢(タクム)

TEL:03-5793-1207 FAX:03-5447-2689

E-mail:kamihori-uka@oisix.co.jp okuma@oisix.co.jp

■商品情報

- ・商品名 : 「笠原シェフコラボ Kit Oisix(きつと おいしくす)」
- ・価格 :
 - ・2人前:1,200円(税込 1,260円)、3人前:1,690円(税込 1,775円)
 - ・初めてOisixを使うお客様向け:
【「賛否両論」笠原シェフ×Kit Oisix限定コラボおためしセット】1,980円(税込・送料込)
「笠原シェフコラボ Kit Oisix(きつと おいしくす)」(2人前)と旬の野菜が入った
3,500円相当が1,980円で買えるお得なセット
- ・販売 : URL: <http://www.oisix.com/kit>
- ・展開するメニュー:



※「主菜:シフォンなすのアボカドそぼろ炒め 副菜:かぼっコーリーと水菜の梅あえ」は、「Kit Oisix」定期宅配コースのお客様のみ9/19～10/3(朝8:00まで)の2週間限定でご購入いただけます。「主菜:特製!漬けさばのぶどうおろし添え 副菜:山いも、みょうが、しらすのサラダ」は、全てのお客様にご購入いただけます。

写真左)

「主菜: 特製! 漬けさばのぶどうおろし添え

副菜: 山いも、みょうが、しらすのサラダ」

「特製! 漬けさばのぶどうおろし添え」は、「賛否両論」の開店時の最初のコースメニューの焼き物で、シェフにとって大事な料理の1つ。脂ののったさばと大根おろしが合うが、ぶどうの甘みと酸味が加わることでさらにさわやかさが増し、見た目も美しい。ぶどうはオイシックスでその時期に一番おいしいものを選定してお届け。他にも「丸おくら」や「メイヤーレモン」など人気の食材がたっぷり。シャリシャリした山いもの食感が特徴の副菜との相性もピッタリ。

写真右)

「主菜: シフォンなすのアボカドそぼろ炒め

副菜: かぼっコーリーと水菜の梅あえ」

「シフォンなすのアボカドそぼろ炒め」は、トロった食感のなす、火を通すといっそうまろやかになるアボカド、そして対照的にコリコリとした歯ごたえのかぶを合わせた、食感が楽しい一皿。シフォンなすは、熊本の伝統野菜にルーツを持つ、油との相性が良いなす。副菜の「かぼっコーリーの梅おかかあえ」は、オイシックスで人気の生で食べられるかぼちゃ「かぼっコーリー」を使ったオリジナルのメニュー。

CHEF-1とは

「料理の鉄人」など料理系のヒット番組を生んだクリエイターが発起人となり、シェフとレストランを元気にするために作られた料理業界応援プロジェクト。スターシェフをコラボさせる人脈力と企画・演出力を駆使して、夢のディナー「CHEF-1ナイト」や、日航ホテルのウェディングメニュー「パルフェタムール」など、様々な料理系ヒット企画を生んでいる。<http://www.chef-1.com/>

Kit Oisixとは

「Kit Oisix」(<http://www.oisix.com/kit>)は、有機・特別栽培野菜や肉、魚など、Oisix基準を満たした安心安全な食材を使い、5種以上の野菜がとれる主菜と副菜が20分で完成する献立キットです。2013年7月18日にグランドオープンしました。主に働く女性や子育て中の忙しい女性からの「食材を余らせてしまう」「レシピを考えるのが大変」というお声を元に、「忙しくて毎日の食事に妥協したくない」というニーズに応えるため、安心安全な食材を使用した利便性も高い献立キット「Kit Oisix」を作りました。

オイシックス株式会社について

オイシックス株式会社(代表:高島宏平)は、「子どもに安心して食べさせられる食材」をコンセプトに、有機・特別栽培野菜、無添加加工食品など多様な食品と豊かで楽しい食生活に役立つ情報を、オンラインサイト「Oisix(おいしくす)」(<http://www.oisix.com/>)にて提供する事業を2000年6月より行なっています。また、2010年11月から初の店舗事業を開始し、現在は恵比寿三越と二子玉川東急フードショーの2店舗を展開しています。

本リリースへのお問合せ

オイシックス株式会社 上堀 宇花(カミホリ ウカ)・大熊 拓夢(タクム)

TEL:03-5793-1207 FAX:03-5447-2689

E-mail: kamihori-uka@oisix.co.jp okuma@oisix.co.jp