

報道関係者各位

オイシックスドット大地(株)
2017年7月27日

～大地を守る会 特設販売サイトがグランドオープン～
Oisix内の大地を守る会特設販売サイト
お客様のご好評の声を受けて商品大幅拡充
3ヶ月で商品数が約3倍に！

有機・特別栽培の青果やミールキット宅配の「Oisix」を運営するオイシックスドット大地株式会社(東京都品川区、代表取締役社長:高島 宏平)と、株式会社大地を守る会(本社:千葉県千葉市 代表取締役社長:藤田和芳)は、7月27日(木) 10:00よりOisixサイト内のコーナー「大地を守る会」をグランドオープンさせます。グランドオープンにより、プレオープンではOisix定期会員のみしか購入できなかった大地を守る会商品を、定期会員以外のお客様にもご購入頂けることとなりました。

目標数値の160%を達成。担当者も驚きのお客様からの反応

4月1日のプレオープンから3ヶ月が経過。青果や米を中心に扱って参りましたが、オープン当初からお客様からの反響を頂いておりました。売上は目標数値の160%を達成。「安心・安全」「おいしい」ものに目や舌が肥えたOisix会員の皆様にもご好評の声を頂いたことで手応えを感じ、品目数や提携産地を徐々に増やしグランドオープン時には調味料、加工食品、牛乳なども加わりプレオープン時から約3倍の100品目となります。

大地を守る会特設販売サイトの利用者の購入単価がアップ！

フルーツのラインナップ強化でOisixのサービスをより充実したものに

お客様の傾向として、大地を守る会特設販売サイトをご利用頂いたお客様は、1回あたりの購入金額が上昇していることが分かりました。これは、大地を守る会の特設販売サイトで特にフルーツのラインナップを充実させたことが影響しており、通常のお買い物にプラスしてフルーツを購入されるお客様が増えたためです。

大地を守る会特設販売サイトでフルーツのラインナップが充実し、お客様からの良い反応を得られたことは、結果としてOisixのサービス自体の充実に繋がり、両社のシナジー効果を早期に発揮することができたと考えています。

お客様のニーズをより一層満たすべく、グランドオープン時に大幅投入するのは“調味料”

グランドオープン時に大幅に投入するのは大地を守る会PB(プライベートブランド)の「調味料」です。大地を守る会ではPBの調味料のラインナップが充実しており、化学調味料や合成着色料、保存料などの食品添加物は使用しないことはもちろん、原料にもこだわり、国産であり、大地を守る会の農産物、畜産物、水産物の基準を満たすことを原則とするなど大地を守る会の自社基準を満たすもののみ販売しています。

調味料はその品質によって料理の出来に大きく影響するため、特にその品質においてこだわりを持たれる方のニーズを満たすことで、サービスへの満足度をより向上させて参ります。

大地を守る会の「特撰品質」の調味料

大地を守る会の「特撰品質」は、「確かな素材を選び抜き、手間を惜しまず作る」ものづくりを大事にするという理念を込めて真摯に作り上げた商品にのみ付与するブランドです。素材本来の味や力を生かして作られた商品には、余計な添加物は一切使わず、また大量生産品のような効率性は求めず生産者と一緒に「おいしさ」と「安心感」を目指した大地を守る会の最高品質です。



▲Oisixサイト内
「大地を守る会販売特設サイト」



▲大地を守る会の
特撰品質マーク

<ご取材に関するお問合せ先>

オイシックスドット大地(株) 広報 大熊拓夢(おおくま たくむ)
TEL: 03-5793-1207 FAX: 03-5447-2689 MAIL: publicity@oisix.co.jp

新たに調味料の取り扱いをスタート。
調味料にもこだわるお客様へ希少価値の高い“特撰品質”を提供します。(※下記は取扱商品の一部です)

特級 大地宅配の木桶熟成醤油(国産丸大豆) < 300ml >

貴重な国産大豆と国産小麦を使用。くせが少なく、幅広いお料理にマッチします。
醸造元は、千葉県香取市にあるちば醤油です。創業は嘉永7年(1854年)。ここで100年以上たった杉のしょうゆ桶で熟成されています。
一般的な醤油は脱脂した大豆を原料に、長くても半年程度で造られているものが多いのですが、この醤油は丸のまま蒸した大豆と、炒った小麦、麴菌を混ぜて「もろみ」を造り、杉桶に入れて熟成させ、充填するまでに少なくとも1年以上をかけます。自然のままに発酵させているので麴のうまみが生きており直接なめると、舌に心地よいまろやかな塩味と小麦由来の甘みを感じます。



特撰 大地を守る会のめんつゆ < 360ml >

カツオ節、アジ節、ウルメ節、干しいたけなどからていねいに取った香り高いだしをブレンド。しいたけは30分、魚介類は20分煮出して、にごりやえぐみが出ないように自然濾過しました。料理に雑味のない上品な風味を加えます。
化学調味料や酵母エキスを使用せず、原料は「みのり醤油」、「味の母」、「洗双糖」、「おふくろの塩」などに厳選。だしの風味が生きた深い味わいは、煮物や和え物にも重宝します。



● サービス概要

■ サービス名

(Oisix販売サイト内) 大地を守る会

■ グランドオープン日時

2017年7月27日(木) 10:00

■ 販売商品

米、果物、青果、調味料、加工食品、牛乳など

■ 販売品目数(7月27日時点)

約100品目

< オイシックスドット大地株式会社について >

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、添加物を極力使わない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月より行っています。2013年7月からは、主に働く女性の「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、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の2品が20分で完成する献立キット「Kit Oisix(きつとおいしくす)」の展開を開始しました。また、2016年12月、有機野菜販売の草分け的存在である「大地を守る会」との経営統合について合意し、生産者ネットワークや物流面でのシナジーを生みだし、更なる市場拡大を目指しています。

< 株式会社 大地を守る会について >

自然環境と調和した、生命を大切にす社会の実現をめざし、1975年に設立のソーシャルビジネス(社会的企業)。安全・安心とおいしさにこだわった農・畜・水産物、加工食品、雑貨等をお届けする宅配サービス他を運営しています。現在、定期会員数は約46,000人、農産生産者数は1,500(2017年3月時点)。

< ご取材に関するお問合せ先 >

オイシックスドット大地(株) 広報 大熊拓夢(おおくま たくむ)

TEL: 03-5793-1207 FAX: 03-5447-2689 MAIL: publicity@oisix.co.jp