



オイシックスドット大地株式会社
らでいっしゅぼーや株式会社

2018年3月7日

食品宅配「Oisix」「大地を守る会」「らでいっしゅぼーや」が グループ化後、初の共同企画「ネクストブレイク東北」始動 震災後に東北3県で新しく生まれた、生まれ変わった商品を看板商品へ

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）が運営する「Oisix」、「大地を守る会」と、子会社のらでいっしゅぼーや株式会社が運営する「らでいっしゅぼーや」は、岩手、宮城、福島県の東北3県から多くのお客さまに愛される次の商品を見つけ、育てる「ネクストブレイク東北」を本年3月から開始します。東日本大震災後に「新しく生まれた商品」「生まれ変わった商品」を対象に、看板商品となるようなヒット商品を生み出すことを目指します。ヒット商品を生み出すことで、生産地の経済発展にも寄与します。

オイシックスドット大地は、本年2月28日にらでいっしゅぼーやの全株式を取得し、子会社化しました。「ネクストブレイク東北」は、オイシックスドット大地とらでいっしゅぼーやがグループ化してからの初の共同企画です。

ネクストブレイク東北

～お客さまに愛される次の商品を見つけ、育てていく～



岩手、宮城、福島の生産者と共に、「Oisix、大地を守る会、らでいっしゅぼーや」が
協力し多くのお客さまに愛される次の商品を見つけ、育てていく。
それが「ネクストブレイク東北」です。

■取組みの背景：3ブランドの知見と生産者ネットワークを活用し、経済発展に寄与

「Oisix」「大地を守る会」「らでいっしゅぼーや」がもつ生産者ネットワークや、食品宅配事業で培ったマーケティングノウハウを共有し、各ブランドで販売することで、多くのお客さまから愛されるヒット商品を生み出すことを目指します。結果、生産地の雇用が増えること、施設を増強することなど、現地の経済発展に寄与することが期待できます。

例えば、Oisixで販売している「たつやのにんじん」（熊本県）は、にんじん特有のにおいが少なく、甘みが特長のにんじんで、多くのお客さまに支持され2015年の出荷重量は250トンを超え、2年前の約2.5倍に成長しました。また、大地を守る会で販売している「もったいナイ魚」シリーズは、市場の規格に合わず価値がないとされてきた魚や加工段階で捨てられてしまう部位を商品化したもので、生産者の応援にもなり、お客さまもお得に購入できることから、2010年には19品だった商品が、現在115品にまで増えています。このような事例を東北3県から生み出すことを目指します。

■取扱商品：震災後に「新しく生まれた商品」「生まれ変わった商品」が対象

3月には福島県相馬市の磯部漁港の試験操業※ホッキ貝や真ダコ、震災で流されてしまった「もろみ」が後に見つかり、その震災前の「もろみ」を培養した「奇跡のもろみ」から搾った醤油など、全10品を「ネクストブレイク東北」対象商品として販売します。4月以降も3ブランドの知見を生かし、ネーミングやパッケージの変更、新しいレシピ提案など、年間を通じてヒット商品を生み出す活動をしていきます。

※流通先の確保と出荷先での評価の調査のため、試験的に漁業を行うこと

本リリースへのお問合せ

オイシックスドット大地株式会社 広報：大熊、西田

TEL：050-5305-0549 FAX：03-6867-0021 E-mail：publicity@oisixdotdaichi.co.jp

（上記内容は断りなく変更される場合があります/画像はイメージの場合がございます）

■参考)「ネクストブレイク東北」商品ストーリー

磯辺加工組合の挑戦：3者一丸で漁業復興

「何もかも失った状態。でもだからこそ、助け合ってなんとかしないと、魚屋を続けないと、と思いました」と語るのは磯部加工組合の理事長・島寿雄さん。

水産業では一般的に漁師・漁協・仲買は別の組織ですが、福島県の漁業を再建するため、利益も不利益も分け合う共同組合という形を選択し、漁師、漁協、仲買が一丸となり生まれたのが「磯辺加工組合」です。ここ、磯部地区には次世代を担う20～30代の漁業関係者も多くいます。

福島県の漁業では、東日本大震災以降、試験操業が続いています。試験操業のため、まだ潤沢な量は確保できませんが、今回、ホッキ貝、真ダコ、しらす干しなどを販売します。

真ダコはボイルし、食べやすい大きさにカット。程よい塩味で、すっと歯でかみ切れるしっとりとした柔らかさで、タコの味がしっかり味わえます。また、ホッキ貝はボイルした身の部分だけを開きました。そのままでもおいしいですが、ホッキ飯や天ぷらなど、加熱すると甘みが増します。



販売先

大地を守る会 <https://takuhai.daichi-m.co.jp/st/nbt> (3月5日～発売中)

奇跡がつまった八木澤商店の味

岩手県陸前高田市で200年余続く醤油蔵「八木澤商店」は、大津波の被害にあい、150年使い込まれた気仙杉の木桶で仕込む醤油も流されてしまいました。しかし、偶然、震災前に岩手県釜石市の水産技術センターの研究所に、微生物の研究のために預けておいた少量の「もろみ」が発見されました。それを培養した「もろみ」で仕込みをし、厳しい夏を二度経過させた醤油が2014年11月によろやくしぼれました。それが、「奇跡の醬(ひしお)」です。

岩手県産大豆と小麦を使用し、ゆっくりとじっくり熟成させたため、奥深く、旨み強いこいくち醤油に仕上がっています。



販売先

らでいっしゅぼーや <https://www.radishbo-ya.co.jp/shop/> (3月19日～発売予定)

オイシックスドット大地株式会社について

オイシックスドット大地株式会社は、有機・特別栽培野菜、添加物を極力使わない加工食品など安心・安全に配慮した食品の宅配サービスを「Oisix(おいしくす)」および「大地を守る会」にて提供しています。2013年7月からは、必要量の食材とレシピがセットになったミールキット「Kit Oisix」を展開し、累計出荷数が900万食(2018年2月末時点)を越え、好評を得ています。2018年内には、株式会社NTTドコモと業務資本提携し、ミールキット専用のECサイトを立ち上げる予定です。

2018年2月より、同じく有機野菜などの宅配サービスを手がけるらでいっしゅぼーや株式会社を子会社化し、より良い食卓の広がりを目指して参ります。また、買い物難民を支援する移動スーパー事業、株式会社とくし丸を子会社化しており、順調に事業を拡大しております。当社は、「これからの食卓、これからの畑」を理念に掲げ、食に関する社会課題をビジネスの手法で解決する事業を推進しています。

本リリースへのお問合せ

オイシックスドット大地株式会社 広報：大熊、西田

TEL: 050-5305-0549 FAX: 03-6867-0021 E-mail: publicity@oisixdotdaichi.co.jp

(上記内容は断りなく変更される場合があります/画像はイメージの場合がございます)