News Release

オイシックスドット大地株式会社
〒141-0032
東京都品川区大崎一丁目 11 番 2 号
ゲートシティ大崎イーストタワー5F

2018 年 5 月 17 日

「Oisix」に「らでぃっしゅぼーや」特設販売サイト開設(5/17)
化学調味料不使用の調味料など PB 商品を展開
～グループ化のシナジー発揮を早期に目指す～

安心安全な農産品や加工食品、ミールキットなどの食品宅配を展開するオイシックスドット大地株式会社(本社:東京都品川区、代表取締役社長:高島 宏平)と、らでぃっしゅぼーや株式会社は、本年 5 月 17 日(木)より「Oisix」サイト内に特別販売サイト「らでぃっしゅぼーや」を開設します。化学調味料不使用の調味料、国産原料にこだわった加工食品など、まずは全 18 品の PB(プライベートブランド)商品を取り扱い、徐々に商品数を増やしていきます。

オイシックスドット大地は、本年 2 月 28 日にらでぃっしゅぼーやの全株式を取得し、子会社化しました。グループ化のシナジー創出を目指し、本取組みを開始します。

なお、グループ化のシナジーの先行事例としては、昨年 4 月に大地を守る会との経営統合を進める中でスタートした「Oisix」サイト内の「大地を守る会」コーナーがあり、オープン後順調に売り上げを拡大し、シナジー創出に成功しています。

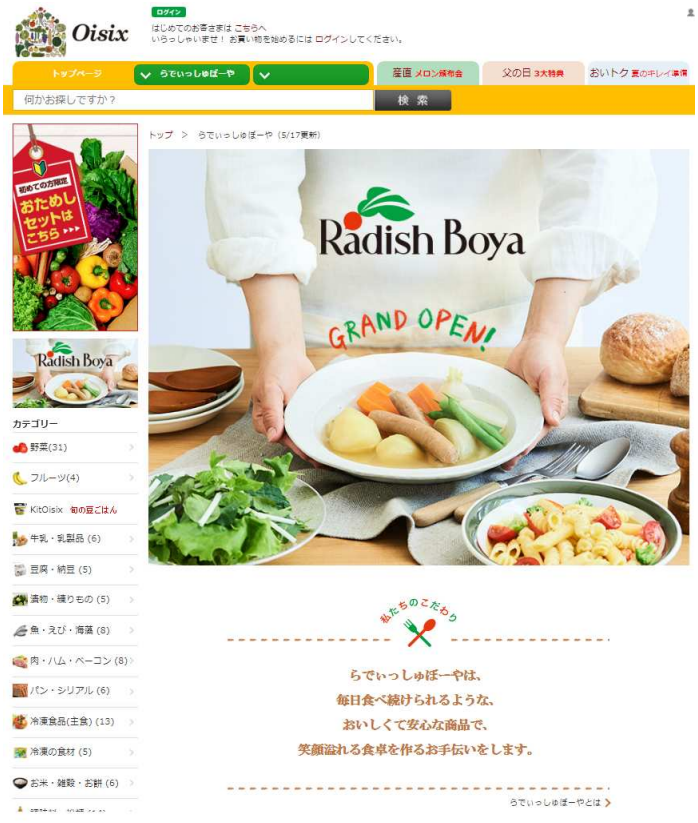
■ 取組み開始の目的

特設販売サイトの開設では、両社の強みを生かし、商品の仕入れや物流の検証、マーケティングデータの分析などを行い、シナジー効果をより高めることを狙います。

Oisix では商品ラインナップを広げることで、お客さまの満足度や購入単価の上昇が期待できます。また、らでぃっしゅぼーやは 16 万人以上の Oisix の定期会員に向けて PB 商品の売り上げを伸ばすことが出来ます。

なお、Oisix では昨年 4 月より「大地を守る会」特設販売サイトを開設しているため、Oisix 利用者は「Oisix」「大地を守る会」そして「らでぃっしゅぼーや」の 3 ブランドの商品を 1 度で購入することも可能です。

▼Oisix サイト内「らでぃっしゅぼーや」特設販売サイト



■ サービス概要

・サービス名:(Oisix サイト内)らでぃっしゅぼーや
・販売場所:https://www.oisix.com/radishbo-ya/
・開始日:2018 年 5 月 17 日(木)
・販売商品:調味料、飲料、加工食品など
・販売品目数:18 品よりスタート
※販売商品の詳細は(参考資料)をご参照ください。

「らでぃっしゅぼーや PB」について

らでぃっしゅぼーやはお客様の安心安全で美味しい食卓を応援しています。創業期から 30 年来のお付き合いがある生産者、メーカーといった仲間があり、らでぃっしゅぼーや独自のこだわりが詰まった PB 商品が開発できます。

PB 商品は「1. できる限り国産原料を使用／2、食品添加物を極力使用しない／3、続けられる美味しさを大切に」という3つの原則を順守しています。

素材のシンプルさを表現するためパッケージもシンプルなデザインにしています。

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(おいしっくす)」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 1000 万食(2018 年 5 月時点)を越え、好評を得ています。今後は株式会社 NTT ドコモと、ミールキット専用の EC サイトを立ち上げる予定です。

また、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ぃ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、とくし丸も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。

本リリースについてのお問合せ
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/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください)

■ （参考資料）「らでぃっしゅぼーや」販売商品例

・商品名：らでぃっしゅぼーやの野菜ブイヨン
・価格：930 円(税抜)
・規格：100g（5g×20 袋）
・特徴：国産野菜のパウダーをベースに丸大豆を使った醤油、砂糖、天日塩、胡椒で味をととのえており、風味がしっかりしています。動物性の素材や化学調味料は一切使用せず、本醸造醤油と天日塩で味と風味を加えています。顆粒状で溶けやすく、和洋中どんな料理にも使えて料理がおいしくなると、らでぃっしゅぼーやの会員様の間でもリピート率の高いロングセラー商品です。

・商品名：長野県産完熟りんご　ストレート果汁ジュース6本
・価格：1,265 円(税抜)
・規格：195g×6本
・特徴：らでぃっしゅぼーやの契約生産者である「農業生産法人(有)アップルファームさみず」(長野県)が育てたりんごを 100%使用しています。完熟りんごの味と香りをお楽しみいただけます。
りんごのおいしさを、そのまま味わえるストレートジュースです。原料のりんごは、農薬を極力使わずに育てた生食用の完熟りんごです。変色防止のために使われるビタミンCなど、添加物は一切使用していません。りんご本来の味、香り、栄養を、まるごと味わえます。環境にやさしい紙製飲料缶「カートカン」入り。

・商品名：【化学調味料不使用】国産鶏のキーマカレー
・価格：1,490 円(税抜)
・規格：1人前(150g)×5パック
・特徴：らでぃっしゅぼーやとにしきやの共同開発商品です。会員様に事前試食会を実施し候補商品の中から最終商品を選抜していただきました。国産の鶏モモ・ムネのひき肉をバランスよく使用し鶏のうまみたっぷりにしあげました。ルゥはじっくり炒めたたまねぎで甘みをだし、砂糖だけ作ったカラメルソースで甘さに深みと香りを加えて、甘いけれどスパイスあるキーマカレーにしあげました。苦味がでやすいスパイスは極力使用せずに、10 種類以上のスパイスで風味と香りをいかしました。

・商品名：カルシウムたっぷりおさかなソーセージ
・価格：210 円(税抜)
・規格：45g×2本
・特徴：リン酸塩未使用のスケソウタラすり身、日本産原材料の使用、一般品に仕様されている豚脂、食感を良くする為の添加物、着色料は完全未使用　すり身に含まれるカルシウムにプラスして、魚骨焼成カルシウムの「フィッシュカル」を添加してカルシウム強化を図っています。

・商品名：【化学調味料不使用】わかめと胡麻入り卵スープ5個
・価格：510 円(税抜)
・規格：5 食
・特徴：具材にわかめと胡麻を加え、ネギをなくし、ボリュームをだしました。お子さんがあまり好まないネギをなくして、より食べ易いバランスになっています。取引先である、会田養鶏の卵を使ったタマゴスープです。お年寄りからお子様まで召し上がっていただける味です。

※上記以外の詳細をご希望の場合は下記問合せ先までお問合せください。

本リリースについてのお問合せ
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/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください）