

【報道関係各】

2019年1月24日

2019年注目の糖質オフ／カロリーオフ食品 お米の代わりになる「カリフライス」 初のミールキット発売＆人気カフェとのコラボ開始1/24(木)～

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・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)が運営する「Oisix」は、カリフラワーをサイコロ状にカットした「カリフライス」の販売好調を受け、カリフライスを使った初のミールキット商品を発売します。また、より手軽にカリフライスの美味しさを体験してもらえよう、数々の人気飲食店をプロデュースする株式会社トランジットジェネラルオフィスが運営するカフェ2店舗とコラボレーションし、オリジナルメニューを期間限定で提供いたします。

■大手スーパーやコンビニエンスストア、外食チェーン店がこぞって発売！「カリフラワーライス」

ここ数年、お米の代わりになり、糖質を制限したり摂取カロリーを抑えられるとして欧米で人気に火がつき、特にニューヨークのスーパーなどでは当たり前のように販売されている「カリフラワーライス」。日本でも大手スーパーやコンビニエンスストアが販売、大手外食チェーンがカリフラワーライスを使ったメニューを提供するなど、その注目度はこの1年ほどで一気に高まりました。

Oisixでは、昨年8月16日に「カリフライス」という商品名で販売を開始したところ、非常に好評で発売初週は予測を大きく上回り、約2倍の売上となりました。

■なぜ人気？「手軽」「罪悪感なく食べられる」

カリフライスの調理方法は至って簡単。電子レンジで3分程度加熱するだけで食べることができ、非常に手軽です。また、白いご飯(120g)と比べ糖質が約24分の1、カロリーが約6分の1(※)と非常にヘルシーなので、ダイエット中の方の食事としてや糖質の摂取を控えたい夜食などでも食べられる点が人気の理由です。※…日本食品標準成分表2015年版(七訂)より引用



▲カリフライス商品画像

■食べてみたいけれど…悩みは「食べ方がわからない」「レシピのレパートリーがない」

・Oisixではレシピごとと提案！

Oisixには、「カリフライスを試してみたいけれど、どうやって調理したら良いかわからない」「レシピを教えて欲しい」という声が寄せられていました。そこで、より手にとっていただきやすくするため、レシピと必要量の食材がセットになったミールキット「Kit Oisix」より、初めてカリフライスを使った商品「カリフライスで！蒸し鶏スイチリプレート」を発売することとなりました。

・人気カフェとオリジナルメニューの開発！

また、カリフライスの美味しさを手軽に体験していただけるよう、南青山にある2018年10月にオープンしたロースターカフェ「Little Darling Coffee Roasters」、神奈川県七里ヶ浜にあるハワイアンプレートランチをコンセプトにしたドライブインカフェ「Pacific DRIVE-IN」のカフェ2店舗とカリフライスを使ったオリジナルメニューを開発。期間限定で提供いたします。



▲カリフライスで！蒸し鶏スイチリプレート



Little Darling
COFFEE ROASTERS



Pacific
DRIVE-IN

本リリースについてのお問合せ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報: 西田、丸尾

TEL: 050-5305-0549(直通) FAX: 03-6867-0021 E-mail: publicity@oisixradaichi.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)

< Little Darling Coffee Roasters 提供メニュー >

BUDDHA BOWL カリフライスと12種野菜のサラダボール

・価格: ¥850 (税込)

・販売期間: 2019年1月24日 (木) ~ 2月24日 (日)

見た目も華やかな「ベジタリアン サラダボール」である『BUDDHA BOWL』は、今、海外で大流行しているメニューで、SNSにも多くあげられています。

Little Darling Coffee Roasters の「BUDDHA BOWL」では、12種類のお野菜と、スパイスを効かせて味付けした「カリフライス」あわせました。アボカドやファラフェルを添え、お腹にたまるボリューム感を出つつも、見た目がかわいいうサラダボールです。

Little Darling Coffee Roasters

<アーバンパークコーヒーロースター>を店舗のコンセプトに、南青山一丁目
に位置し、目の前には緑の広場が続く都心のコーヒーロースターカフェ。インダ
ストリアルなイメージの倉庫跡地をリノベーションし、POPアートやグラフィックなどの
クリエイティビティを融合し、コーヒーをよりスペシャルなものにするためにつくら
れた空間です。

住所: 東京都港区南青山1丁目12-32

営業時間: 平日 8:00~20:00 / 土日祝 10:00~19:00

ホームページ: <http://www.littledarlingcoffee.roasters.com/>



Little Darling
COFFEE ROASTERS

< Pacific DRIVE-IN 提供メニュー >

スパムと数種の野菜のババズフライドカリフライス

・価格: ¥1,080 (税込)

・販売期間: 2019年1月24日 (木) ~ 2月3日 (日)

「ババズフライドカリフライス」の“ババズ”とはハワイ風のチャーハン。

白米の代わりにヘルシーなカリフライスを使用しました。

コーン、スパムなど具沢山の食べ応えがありながらもヘルシーな一品です。

Pacific DRIVE-IN

七里ヶ浜海岸駐車場の中央に位置し、134号線沿いの海側に位置するドライブ
インカフェです。ハワイのローカルが朝からドライブインで朝食を食べているリラ
クスした光景が七里ヶ浜の絶景と大きな駐車場、湘南のサーフカルチャーが根
付くこの場所とリンクして、ドライブインにぴったりだと思いプロジェクトがスタート。
江ノ島と富士山を望むロケーションで、本格的なハワイアンプレートを食べるこ
とができます。

住所: 神奈川県鎌倉市七里ヶ浜東2-1-12

営業時間: 平日 10:00~20:00 / 土日祝 8:00~20:00

ホームページ: <http://pacificdrivein.com/>



Pacific
DRIVE-IN

< Kit Oisix商品概要 >

カリフライスで！蒸し鶏スイチリプレート

・価格: 1,380 円 (税抜) / 2人前

・販売期間: 1/24 (木) 10:00 ~ 1/31 (木) 9:59

・商品URL: <https://www.oisix.com/sc/CAULIFRICE2019>



< カリフライス商品概要 >

・販売規格: 120g

・販売期間: 2018年8月16日 (木) ~ (販売中)

・価格: 398円 (税抜)



◀ カリフライス商品画像

本リリースについてのお問合せ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報: 西田、丸尾

TEL: 050-5305-0549 (直通) FAX: 03-6867-0021 E-mail: publicity@oisixradaichi.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)

■シリーズ累計出荷数3,000万食を突破！Kit Oisixとは

必要量の食材とレシピがセットになった、主菜と副菜の2品が20分で作れるミールキット。2013年7月より販売を開始し、2018年の7月で発売5周年を迎えました。

Kit Oisixは、調理時間を削減できるだけでなく、毎週20メニュー以上の和洋中のメニューを展開し、メニューのマンネリ化も防ぐことができます。また、有機野菜や減農薬野菜など安心・安全に配慮した野菜を5種類以上使用しています。シリーズ累計出荷数は、3,000万食（2018年12月時点）を突破いたしました。



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(代表:高島宏平)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)」「らでいっしゅぼーや」「大地を守る会」の3ブランドにて提供しています。また、Oisixでは、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3,000万食(2018年12月時点)を越え、好評を得ています。

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・ラ・大地株式会社 広報:西田、丸尾

TEL: 050-5305-0549(直通) FAX:03-6867-0021 E-mail: publicity@oisixradaichi.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)