

【報道関係者各位】

2019年10月28日

らでいっしゅぼーやの新サービス「週末Kit」提供開始 体験型ミールキットで料理を通じた“理想の週末”を実現 10月28日(月)～

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「らでいっしゅぼーや」は、10月28日(月)より新サービス「週末Kit」(<https://www.radishbo-ya.co.jp/shop/app/catalog/list/init?searchCampaignCode=shuumatsu>)の提供を開始いたします。

「週末Kit」は、“手作りソーセージ”や“ドゥボール(ピザ玉)から作るピザ作り”など、ご自宅で本格的な“自家製”食品を作るための必要量の食材と作り方(レシピ)がセットになった「体験型ミールキット」です。週末Kitは、「週末を理想的に過ごせていない」というらでいっしゅぼーやのお客様の声から生まれました。商品開発にあたっては、敢えて自分ですべての材料を揃え、作り方を調べるのが面倒なものを対象としました。必要量の食材と作り方全てセットにしてお届けすることで、週末の午後にお子様と一緒に取り組んだり、習い事感覚でご自分のスキルアップの一環として手軽にご活用いただくことで、「こんなことがお家でできるんだ!」といった“発見”や、自分のレパートリーになかったものを作れるようになるという“料理をする喜び”といった価値を提供したいと考えております。

第1弾商品として、10月28日(木)より「ラップで作る手作りソーセージ」の販売を開始し、毎週新商品を販売してまいります。(年末年始期間は除く)。



週末Kit

手作りこそあじわい
わくわくをお届けします



▲「週末Kit」ロゴ

▲「ラップで作る手作りソーセージ」出来上がりイメージとお届けするセット内容

■休日の過ごし方、実は「理想」と「現実」に乖離あり！理想の第1位は「家族で料理を作ること」

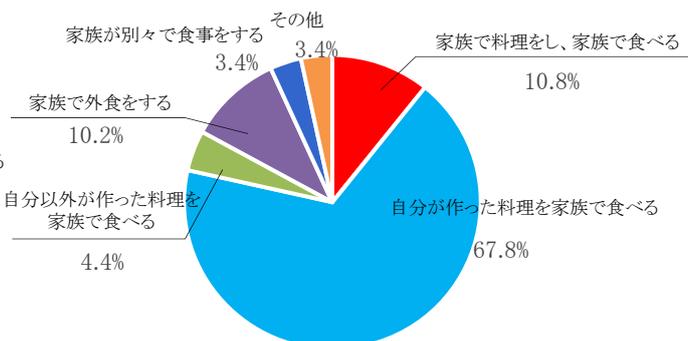
らでいっしゅぼーやでは、お客様に週末の過ごし方についてアンケートを実施しました。その結果、週末の過ごし方について「理想」と「現実」に違いがあるということが分かりました(下記グラフ参照)。

「理想」の第1位は「家族で料理をし、家族で食べる」ことですが、「現実」の第1位は「自分が作った料理を家族で食べる」となっています。実際に家族で作った料理を家族で食べることに對して45%の方が理想的、と答えている一方で、実現している方は10%に過ぎず、その差が大きいことが分かります。

理想的な週末(休日)の食事として
最も当てはまるものをお選びください。



普段の週末(休日)の食事として
最も当てはまるものをお選びください。



アンケート概要:2ページ中部に記載

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

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

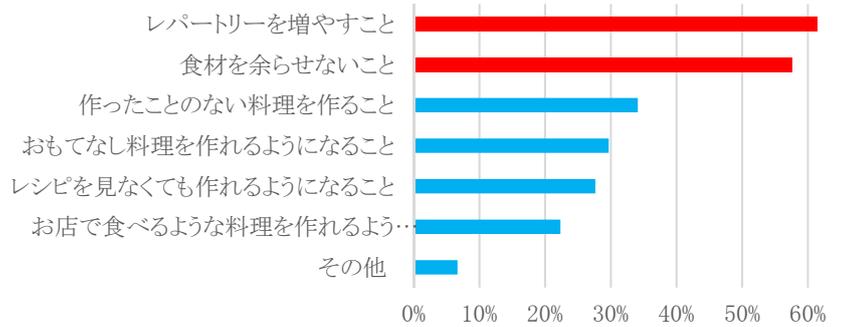
(上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください) 1/4ページ

■“おうちごはん”実現したいことの1位は「レパートリーを増やすこと」

同様のアンケートでお客様に「お家で作る料理で実現したいこと」が何か質問したところ、第1位は「レパートリーを増やすこと」で、6割以上の方がご自分の思いつくレシピや食材の使い方にマンネリしてしまうことに対する不満を抱えていることが分かりました。

次いで半数以上の方が「食材を余らせないこと」を選択しており、食材を無駄にしてしまったり、余った食材の用途にストレスを抱えているようです。

お家で作る料理で実現したいことを教えてください。(複数回答可)

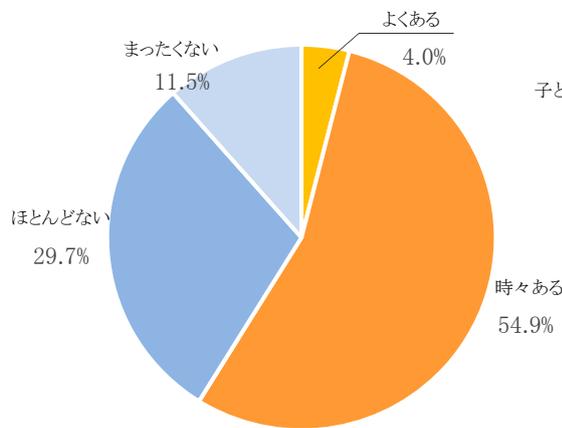


■子どもと「もっと料理をしたい」は80%。一緒に料理をする理由は「親子のコミュニケーション」

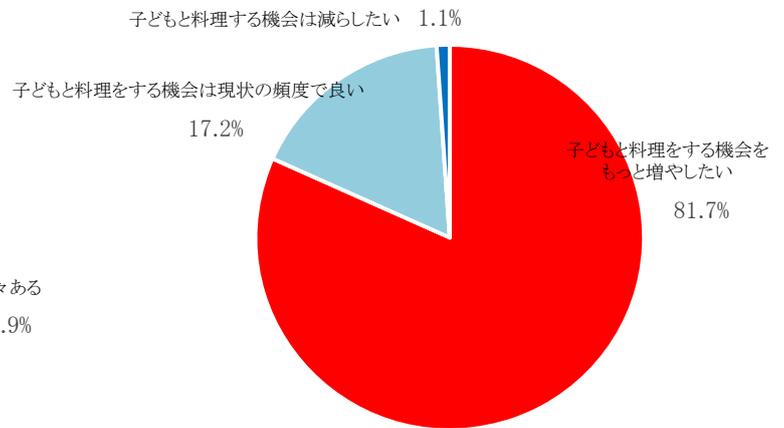
また、小学生以下のお子様がいる方に一緒に料理をする頻度について質問したところ、「よくある」が4%、「時々ある」が54.9%となりました。一方で約4割の方が「ほとんどない」「まったくない」と回答しており、その方々を対象に子どもと料理をする機会について質問したところ、8割以上の方が「子どもと料理をする機会をもっと増やしたい」と回答しました。

子供と料理をする理由について6割以上の方が「親子のコミュニケーションになるから」と回答しており、単に料理をするということではなく、料理という“体験”を通して子供との交流を図りたいと考えていることが分かります。

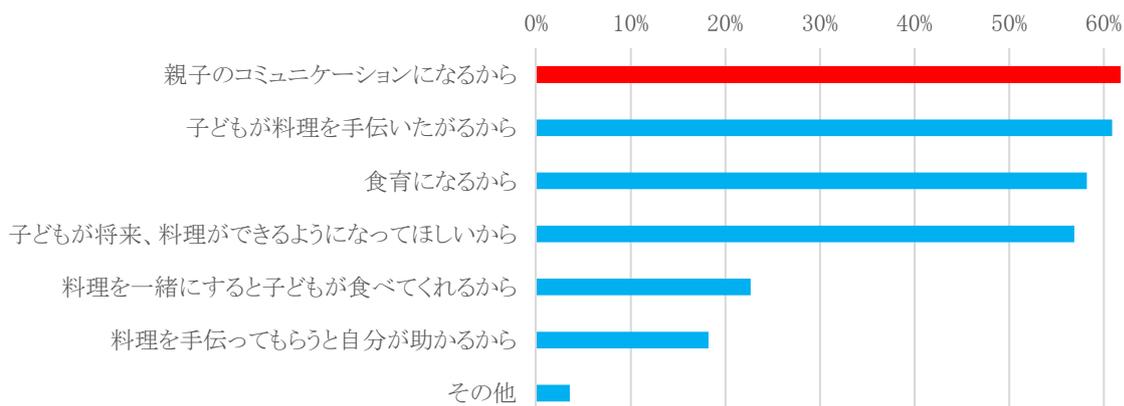
お子様と料理をする機会がありますか。



お子様と料理をする機会について、当てはまるものをお答えください。



お子様と料理をする理由として当てはまるものをお答えください。(複数回答可)



らでいっしゅぼーやの「週末Kit」は“体験”を通して、「家族とともに料理を作る」という理想的な休日の過ごし方を手軽に実現し、また自分のレパートリーを増やすことができる一方で、食材を余らせることなく、お客様にとって新たな発見や料理を作る喜びといった価値を提供いたします。

アンケート調査概要

- ・調査対象: 「らでいっしゅぼーや」会員
- ・実施期間: 2019年10月21日(月)～10月24日(木)
- ・回答者数: 586名

< サービス概要 >

- ・サービス名: らでいっしゅぼーやの「週末Kit」
- ・規格: 大人4人前ほか ※商品により異なります
- ・サービス内容: ご自宅で“自家製”の食品を作るための必要量の食材とレシピの提供
- ・価格: 4人前2,000円～ ※商品により価格が変動いたします。
- ・サービス開始日: 2019年10月28日(月)
- ・今後の販売商品(予定)

発売日	企画名	セット内容	規格
10月28日	ラップで作る手作りソーセージ	丹沢高原豚挽肉、ソーセージ専用スパイス、ニトリル手袋、リーフレット	約8本分
11月4日	手作りメロンパン	国産小麦パン生地、クッキー生地、リーフレット	4個分
11月11日	おうちで作るおさかなソーセージ	すり身4種、ニトリル手袋、リーフレット	約8本分
11月18日	兵庫県室津産 牡蠣のかんかん焼き	兵庫県室津産牡蠣、缶、軍手、牡蠣ナイフ、リーフレット	1.5kg
11月25日	ハーブがきめての手作りパンチェッタ	丹沢高原豚バラブロック、ハーブソルト、ニトリル手袋、リーフレット	450g
12月2日	すき身が楽しいねぎとろ	天然本マグロ中落ち、三重県産はまぐり、リーフレット	まぐろ700g はまぐり4個
12月9日	ドゥボールでピザづくり	国産小麦ピザ生地、トマトソース、ホワイトソース、海老入りバジルソース、スライスモッツアレラチーズ、リーフレット	3枚分

<参考:週末Kit「ラップでつくる手作りソーセージ」でお届けするもの>
必要量の食材と作り方(レシピ)がセットになっています。

お届けするもの お届けセットで約8本分が作れます




+


丹沢高原豚挽き肉 ソーセージ用スパイス ニトリル手袋 レシピ付き

<参考:週末Kit「ラップでつくる手作りソーセージ」のレシピ>
初めて作る方でも迷わないように手順を写真付きで説明しています。

ラップで作る手作りソーセージ

調理時間 約45～60分

お届けするセット内容



お届けするセット内容

徳用丹沢高原豚挽肉	500g
ソーセージスパイス	1袋(13g)
ニトリル手袋(粉なしタイプ)	4枚

*体質によってはかゆみ、かぶれ、発疹等を起こすことがあります。異常を感じたらご使用をおやめください。

ご用意いただく食材

氷	80g
水	20g

ご用意いただく調理器具

ラップ、輪ゴム(なければアルミホイル)、鍋、フライパン

前日準備

ひき肉を冷蔵庫で一晩(8時間以上)解凍する

下準備

- ・氷水を準備する(氷約80g、水約20g/合計100g)
- ・小さいクワッシュ水が最適ですが、なければ通常の製氷機の氷を水に入れ、氷が1cm角ほどに溶けるまでおいておく
- ・鍋にたっぷりの水を入れ沸かしておく(ソーセージを茹でるため)

1 ひき肉をよくこねる

ひき肉、スパイス、氷水(氷も一緒に)をボールに入れて、手袋をつけた手でよくこねる。氷が溶けて全体にモチリしたかんじが出たら完了

*つめたさが気になる場合はゴム手袋の下に軍手をつけることをおすすめします。



スパイスは全量入れると水分がやや少なくなりますので、お水と混ぜ上げる場合など水分を控えたい場合は、約小さじ1を預けていただくことをおすすめします。混ぜ合わせる際はできる限り手早く温度を上げすぎずに混ぜるがコツ。

2 肉だねで形をつくる

肉だねを8等分に、ラップで形を作りやすい手のひらである程度細長く形を作っておく。それぞれ30cmほどの長さで切ったラップで形を整えながら巻いていく(できあがり約12～13cmが目安)



このとき、なるべく細長く、パンパンに巻くのがコツ

3 ラップの端をとめる

ラップの端を輪ゴムで巻きつけとめる。輪ゴムがない場合はラップで巻いた上からアルミホイルでまきつけ、端をしっかり固定する



4 ソーセージをゆでる

あらかじめ湯を沸かした鍋に入れて、約15分ほどポイルする。よりジューシーに仕上げたい場合は、ポイルしているときお湯はグラグラ無立です。弱火にして温度が保てる程度にする。

温度計がある場合は、約75～80度くらいを保てるとうまい



*写真は約1.5cmの厚さです。

5 仕上げる

ポイルしたソーセージを湯から揚げ、一度冷ましたら完成。冷めたソーセージをラップから取り出し、ソテーしたり、お好みのアレンジを加えてお召し上がりください!



ソーセージ作りの豆知識

Q. なぜお肉とスパイスの他に氷水を入れるの?

A. ソーセージ特有の柔らかな食感を出すために、一般的な製品でも水が入っています。お肉、脂、水を混ぜ合わせる上で温度上昇は大敵。温度を下げるために、水ではなく氷水を入れます。なるべく温度上昇をさせないように、手早くしっかりと混ぜ合わせることで、より食感の良いソーセージに仕上がります。(中津ミート 太田 雄大さん)



▲おじさんお手伝いマーク
お子様でも手伝うことのできる工程には「おじさんお手伝い」マークを記載しています。

3/4ページ

■食品宅配サービス「らでいっしゅぼーや」とは

1988年にサービススタート。有機・特別栽培野菜、添加物を控えた食品、環境にやさしい日用品等の個別宅配事業を展開。安心・安全でおいしい商品を提案しています。

「ぱれっと」という季節の旬が味わえるおすすめ野菜のセットボックスや、「いと愛(め)づらし名菜百選」というシリーズで、伝統野菜や見た目が面白い野菜をを取り扱っています。



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(おいしっくす)」「らでいっしゅぼーや」「大地を守る会」の3ブランドで提供しています。

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

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) 4/4ページ