

【報道関係者各位】

2020年8月17日

肉料理が看板メニューの米澤文雄シェフ監修、ヴィーガンミールキット発売(8/20～) おうちで始める「時々ヴィーガン」巣ごもりにより加速、累計25万食超える ※ ～第一弾は、肉不使用とは思えないコクと濃厚な味わいの「ベジボロネーゼ」～

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)は、8月20日(木)より当社が運営する「Oisix」において、サステナブル・グリルレストラン「The Burn」の米澤文雄シェフ監修による新メニュー2品を「Purple Carrot」のヴィーガンミールキットとして販売開始します(URL: <https://www.oisix.com/sc/yonezawachef>)。



■長期化する巣ごもりで「ヘルシーで野菜たっぷり」を手軽に取り入れられるヴィーガン食の利用者が1.6倍に

外出が控えめになり、巣ごもり期間が長期化する中で、ご自宅で長く過ごす日々の食生活を変えられることからヴィーガンのミールキットが支持されています。意外な素材を使って思いがけない料理ができたり、たっぷりの野菜にハーブやスパイスを加え、香りや食感もひと工夫ある彩り豊かなメニューが食べられる楽しさ、ヘルシーなのに食後の満足感があるという「新しい食体験」をリピートする利用者が増加し、1.6倍に伸びています(前四半期比)。

■肉料理のスペシャリスト米澤シェフが生み出した「時々ヴィーガン」のためのミールキット

東京・青山のサステナブル・グリルレストラン「The Burn」では、炭火で焼き上げる肉料理が看板メニューでありながら、同時にヴィーガン食のフルコースを展開しています。持続可能性という言葉の浸透とともに、環境に配慮しながら肉料理の食文化を残せるか考えた結果という料理長の米澤文雄シェフは「週3で食べていたお肉を週2にし、他の日は野菜の日にする。無理のない程度にヴィーガンを楽しむことで罪悪感なくお肉を食べる生活が続けられる。肉が好きだからこそ、そのおいしさを享受できる未来を残せるような提案をしたい」と語り、今回の「時々ヴィーガン」が手軽に家庭で取り入れられるミールキットの監修が実現しました。

今回のコラボレーションにより「日本の生産者の技術は世界レベル。国内のおいしい野菜の味を体験する機会を増やしたい」という米澤シェフとともに、野菜の調理方法や食材の合わせ方の新しい提案で「時々ヴィーガン」を後押ししていきます。

■サービス開始から9ヶ月で販売数累計25万食以上※のヴィーガン食販売サイトに成長

米国のヴィーガンミールキット「Purple Carrot (パープルキャロット)」は2019年10月31日より日本でのサービスを開始、国内オリジナル40を超えるメニューを開発し、累計販売食数は25万食を超えて支持を広げています。※2019年11月～2020年8月15日までの累計

本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報:丸尾

TEL: 050-5305-0549(直通) 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)

■米澤文雄シェフ プロフィール

高校卒業後、恵比寿イタリアンレストランで4年間修業。2002年に単身でNYへ渡り、三ツ星レストラン「Jean-George」本店で日本人初のスー・シェフに抜擢。2018年に「The Burn」料理長に就任。2019年に自身初となる「ヴィーガン・レシピ」本を出版。コロナ危機の最前線で闘う医療従事者のため、トップシェフ達が料理を届けるプロジェクト「Smile Food Project」にも参加。



【商品概要】



▲[ヴィーガン]米澤流ベジボロネーゼ

■[ヴィーガン]米澤流ベジボロネーゼ(2人前)

価格:1590円(税抜)

販売期間:2020年8月20日10:00~8月27日9:59

肉を使っていないとは思えないうまみとコク ベジタブルボロネーゼ

マッシュルームやセロリ、にんじんなどの香味野菜とトマトソースを合わせて時間をかけて煮込んだ、米澤シェフ特製のボロネーゼソースは、肉を使っていないとは思えないコクと濃厚な味わい。油と相性の良いなすと玉ねぎをたっぷりのオリーブオイルでじっくりと炒めることで、口当たりもとろりと仕上がります。茹でた生パスタと絡めれば、まるでお店のような味わいのボロネーゼが完成。素材を楽しむシンプルなサラダを合わせて野菜たっぷりでお召し上がりください。



▲[ヴィーガン]米澤さん野菜プレート

■[ヴィーガン]米澤さん野菜プレート(2人前)

価格:1590円(税抜)

販売期間:2020年8月27日10:00~9月3日9:59

ヘルシーだけどお酒が進む 特製ヴィーガンデリプレート

豆腐のスパイスフリット風、ラタトゥイユ、きゅうりとミントのサラダのデリプレート。三者三様の異なる味わいのハーモニーが楽しめます。ラタトゥイユはタイムの風味が野菜の旨味を引き立てており、豆腐のフリットは、スパイシーで食欲そそる味わい。きゅうりのサラダは、ミントのさっぱり感とライムのフレッシュな香りがアクセントに。そのまま食べても、トルティーヤやナン、バケットに載せて楽しんでも。ベジメインでヘルシーなので、夜遅い時間のお酒のお供にしても、罪悪感がありません。

※野菜を使用した商品のため、天候などの理由により食材や販売予定が変更になる可能性があります

■「米澤流ベジボロネーゼ」入りおためしセット(初めてOisixでご注文されるお客様限定)

価格:1980円(税抜)

販売期間:2020年8月20日10:00~8月27日9:59

販売ページURL: [追記予定](#)

本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報:丸尾

TEL: 050-5305-0549(直通) 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)

■米澤シェフ監修 ヴィーガンミールキット販売記念インスタライブ開催

日時: 8/22(土) 16:00~17:00

今回の商品発売を記念して、米澤シェフ(@yone_asakusa)とモデルの高山都さん(@miyare38)によるインスタライブを開催します。

The Burnの厨房と高山さんご自宅のキッチンを繋ぎ、一緒にベジボロネーゼを作りながら、お二人の「時々ヴィーガン」の食卓への取り入れ方などについてお話しいただきます。

(ライブはInstagramで、お二人のアカウントからご覧いただけます)



ヴィーガンミールキット「Purple Carrot(パープルキャロット)」

Purple Carrotは「時々ヴィーガン(パートタイム・ヴィーガン)」を実現できるヴィーガンミールキットブランドです。普段はお肉やお魚を楽しむ食生活を続けている方がヴィーガンの食卓を簡単に20分で自宅で実現できるミールキットは、食材もレシピも全て届くので、難しい知識も時間も必要ありません。「週に数食だけヴィーガン食にする」という新しい選択を、持続可能な目標へと変えてくれます。

アメリカ本土48州を対象に毎週ヴィーガン食のミールキット宅配を展開するPurple Carrotは2014年にサービスを開始。ヴィーガンミールキットをお届けし、お客さまに健康的な食生活を提供しています。



アメリカ本国でPurple Carrotのヴィーガンミールキットを利用しているお客様のうち、およそ8割は「時々ヴィーガン」の食生活を楽しんでいます(2019年時点)。昨日はお肉を食べすぎてしまったから、今日はヴィーガンメニューを。お昼はイタリアンだったから、夜はヴィーガンメニューを。そんな感覚で「時々ヴィーガン」を楽しむ、という新しい選択肢を、日本でもPurple Carrotのミールキットで気軽に取り入れることができます。

体質などの理由で食材の制限がある様々な方とも、ひとつの食卓を囲めるといった嬉しさもあります※。

※アレルギー物質を完全除去したものではありません。また、病気や体の不調を治すことを目的として利用するものではありません。



当社は2018年の後半から、Purple Carrotと両社の事業拡大を見据えた取り組みについて協議を重ねてまいりました。食を通じてお客さまに美味しさと健康的な食卓を提供し、それ自体が社会の持続可能性につながるという両社の経営理念は共通点が多く、またビジネスモデルも非常に近いことからシナジーが生みやすいという結論に至り、当社はPurple Carrotの株式を取得、2019年10月31日よりOisixでの販売を皮切りに、日本国内でもヴィーガン食の市場を拡大しています。

食品宅配サービス「Oisix(おいしくす)」について

2000年に設立。「つくった人が自分の子どもに食べさせられる食材のみを食卓へ」をコンセプトとした、有機野菜や特別栽培野菜、合成保存料・合成着色料を使わない加工食品などの生鮮食品を取り扱う食品宅配サービスです。

現在、会員数は252,303人(2020年6月末時点)で日本全国の方にご利用いただいています。

2013年7月に、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分で完成するミールキット『Kit Oisix』を販売し、シリーズ累計出荷数は5,500万食(2020年6月時点)を突破しています。



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(おいしくす)」「らでいっしゅぼーや」「大地を守る会」のブランドで展開しています。

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。

本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報:丸尾

TEL: 050-5305-0549(直通) 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)