

【報道関係者各位】

2022年9月22日

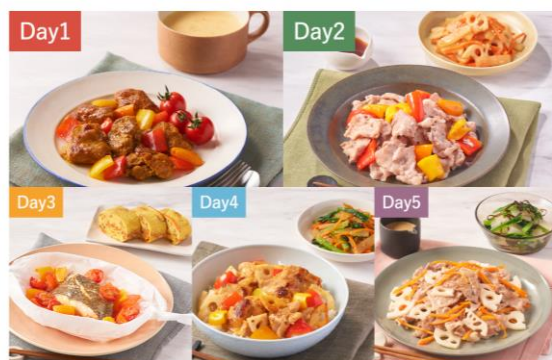
休日の50分で平日夕飯の下ごしらえが完了！ 「冷凍つくりおき 5days by ちゃんとOisix」9月29日（木）発売 ～旭化成ホームプロダクツとOisixが初の取り組み～

食品のサブスクリプションサービスを提供するオイシックス・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）が展開するOisixは、旭化成ホームプロダクツ株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：高橋 克則、以下「旭化成ホームプロダクツ」）との初の取り組みとして「冷凍つくりおき 5days by ちゃんとOisix」を9月29日（木）より販売いたします。

本商品は、レシピと食材をお届けする“献立セット”「ちゃんとOisix」とともに、調理や冷凍保存に使用する旭化成ホームプロダクツ商品のサランラップ®、ジップロック®などをお届けするもので、休日に下ごしらえを済ませて冷凍ストックしておくことで、翌週の平日5日分の献立を考える、食材を買いに行く、調理をするといった時間を短縮することができます。



※写真はイメージです



▲「冷凍つくりおき 5days by ちゃんとOisix」メニュー

取り組みの経緯

「ちゃんとOisix」は、3日分もしくは5日分の食材とレシピがセットになって届く“献立セット”サービスです。レシピ通りに調理することで、主菜・副菜の野菜たっぷりのメニューを30分以内で作ることができ、また届いた食材を無駄なく使い切ることができる点が特長です。

旭化成ホームプロダクツは、食品の保存に適したサランラップ®やジップロック®の販売を手掛け、食材やおかずを冷凍してストックしておくことで、忙しい毎日の暮らしに時間や心のゆとりをうむ仕組み習慣「冷凍貯金」に関する情報を発信しています。

旭化成ホームプロダクツの調査によると、料理する人の約8割は献立づくりに悩んでおり（※調査①：「献立づくり」に関する意識調査）、また当社によるつくりおきに関する調査（※調査②）によると、保存方法や調理時間、レシピを考える手間などが理由で作らない、と回答する方が多くいることが分かりました。

今回の取り組みを通じて、食材とレシピを保存や調理に使用するサランラップ® やジップロック®などとともにお届けすることで、仕事や育児に忙しいご家庭の負担を減らすことができると考え、取り組みが実現しました。

休日に下ごしらえ、平日15分で主菜・副菜が完成！「冷凍つくりおき 5days by ちゃんとOisix」

平日5日分のメニュー（主菜1品＋副菜1品）を作るための食材とレシピに加え、冷凍保存や調理に必要なサランラップ®・ジップロック®フリーザーバッグなどが入っています。レシピは時短料理研究家・若菜まりえさんが考案。レシピ通り冷凍保存・調理を行うことで、休日は約50分で5日分の下ごしらえを済ませ、忙しい平日は約15分で主菜と副菜の2品を作ることができます。

つくりおきに興味があるが作っていない理由

傷む前に食べ切れるか心配	54.0%
常備菜を作る時間がとれない・面倒	46.6%
レシピを考えるのが面倒	38.3%

※調査②つくりおきに関する調査 N数：1638、複数回答可
（調査概要は後述）

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：西田

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）

<商品概要>

- ・商品名 : 冷凍つくりおき 5days by ちゃんとOisix
 - ・販売期間 : 2022年9月29日(木) 10:00~10月13日(木) 9:59
 - ・商品内容 : 主菜1品と副菜1品×5日間分の食材、レシピ、
サララップ® 30cm×20m、ジップロック®フリーザーバッグ M (18枚入)、
クックパー®フライパン用ホイル 25cm×3m、クックパー®クッキングシート L
(30cm×5m)
 - ・販売予定価格 : 7,100円(税込) ※1 (Oisixを初めて利用されるお客様※2は約50%割引の3,480円税込)
 - ・商品URL : http://oisix.com/sc/ahp_cnt_prsoix
- ※1 商品内容の変更に伴い、販売価格は変更になる可能性がございます。
※2 過去にOisixを利用されたことがない方が対象です。

<平日5日分のメニュー>

- ・月曜日 : 主菜/ タンドリーチキン 副菜/ かぼちゃのポタージュスープ
- ・火曜日 : 主菜/ 豚肉とパプリカのポン酢がけ 副菜/ 根菜のきんぴら
- ・水曜日 : 主菜/ カレイの包み蒸し 副菜/ にんじん入りたまご焼き
- ・木曜日 : 主菜/ バーベキューチキンボウル 副菜/ 三色野菜のごま和え
- ・金曜日 : 主菜/ 豚肉のごまドレッシングがけ 副菜/ 小松菜と大根の塩昆布和え

※商品の内容は天候などの理由で変更になる可能性がございます。

<レシピ開発者・若菜まりえさん>



時短料理研究家・料理インフルエンサー・つくりおき料理研究家。
簡単・時短レシピサイト「つくりおき食堂」主宰 (<https://mariegohan.com/>)
子育てしながら仕事する中、「忙しいけど料理がしたい!」という思いから時短レシ
ピの開発に注力。家にある調味料でサッと作れてパツと味が決まる超簡単レシピを紹介
介、人気を集める。SNSはTwitterをメインに活動しておりフォロワー数は55万人
(@mariegohan)。最新刊「つくりおき食堂の超ベストレシピ」は大好評発売中!

※調査①: 「献立づくり」に関する意識調査

普段から料理を行う300人を対象に、「献立づくり」に関する意識調査を実施したところ、回答者の
84.0%が「献立づくりに悩んだことがある」と回答。その理由として、考える時間がないこと、レパート
リーが少ないこと、節約・栄養バランスなど考慮しなければいけないことが多くあることなどが悩みの要因
となっていることが明らかになりました。特に仕事がある平日は、限られた時間の中での家事・育児に追わ
れ、この悩みが顕在化しやすいことが伺えます。



献立づくりに悩む理由(自由回答)

- ・限られた時間の中で、栄養バランスを考えたり、メニューの内容を毎日変えたりすることが大変。(20代女性)
- ・仕事で帰りが遅いので、限られた時間でつくる料理を考えるのに苦労する。(50代男性)
- ・レパートリーが多い方では無いので毎日毎日何にしようか考えることが1番疲れる。(30代女性)
- ・食材をうまく使い切れて、栄養バランスもよく、作るのが簡単で、家族も自分も好きで…等々、加味しないといけな項目が多い。(40代女性)

【調査概要】

- ・調査主体 : 旭化成ホームプロダクツ
- ・調査方法 : インターネット調査
- ・調査時期 : 2022年6月
- ・対象地域 : 全国
- ・対象者 : 普段から料理を行う 20~59歳 300人

※構成比(%)は小数第2位以下を四捨五入

——— 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: 西田

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)

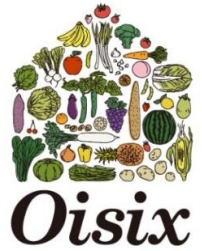
※調査②：つくりおきに関する調査

【調査概要】

- ・調査主体 : オイシックス・ラ・大地
 - ・調査方法 : インターネット調査
 - ・調査時期 : 2022年6月
 - ・対象地域 : 全国
 - ・対象者 : Oisix定期会員のうち、「常備菜に興味はあるが作っていない」と回答した1,638人
- ※構成比(%)は小数第2位以下を四捨五入

食品宅配サービス「Oisix」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、保存料・着色料を使わない加工食品などの生鮮食品を取り扱うEC食品宅配サービスです。現在、会員数は350,650人（2022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月に販売を開始した、必要量の食材とレシピがセットになり主菜と副菜の2品が20分で完成するミールキット『Kit Oisix』は、シリーズ累計出荷数が1億食（2021年11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、「Oisix」「らでいっしゅぼーや」「大地を守る会」の国内主要ブランドを通じ、安心・安全に配慮した農産物、ミールキットなどの定期宅配サービスを提供しています。子会社の買い物難民向け移動スーパー「とくし丸」や、米国でヴィーガンミールキットを展開する「Purple Carrot」も含め、食のサブスクリプションサービスを広げています。

当社は、「サステナブルリテール」（持続可能型小売業）として、サブスクリプションモデルによる受注予測や、ふぞろい品の積極活用、家庭での食品廃棄が削減できるミールキットなどを通じ、畑から食卓まで、サプライチェーン全体でフードロスゼロを目指しています。

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：西田

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）