

【報道関係者各位】

2022年12月1日

【年末はきのこでヘルシーに】ヴィーガンミールキットのPurple Carrotから 12月新メニュー「きのこのハーブパスタ」「きのこの豆乳グラタン」販売開始(12/8~)

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「Purple Carrot」は、12月8日（木）より2週連続で、きのこをたっぷり使ったミールキットの新作メニュー「きのこのハーブパスタ」「きのこの豆乳グラタン」を販売します。

URL: <https://purplecarrot.jp/>



▲Purple Carrot 新メニュー「きのこのハーブパスタ」「きのこの豆乳グラタン」

■健康志向、環境意識の高まりから支持される「ヴィーガン食」

コロナ禍における健康志向や環境に対する意識の高まりから、楽しく美味しく心と身体を整えられる新しい食の体験として、また新しい料理ジャンルの選択肢として支持されるヴィーガン食。意外な素材を使って思いがけない料理ができたり、野菜を中心に、ハーブやスパイスを使い、香りや食感もひと工夫ある彩り豊かなメニューが多いのも人気の理由です。

■年末の賑やかな食事シーンを前に、ヘルシーさを求める方にぴったりの新メニュー

低カロリーでありながら食物繊維を始めとした栄養価が豊富で、日本人に馴染みのある食材であるきのこ。ヴィーガンメニューに使用する食材としても便利に活躍する野菜です。グルタミン酸とグアニル酸の両方を含むため、きのこ自身の中でうま味の相乗効果が起こり、動物性食材を使わなくても深みのある味わいになります。さらに炒めることで香りも増し、噛みごたえのある食感も満足度につながることから、Purple Carrotではこれまでもきのこを幅広いメニューで活用し、大変好評をいただいています。

寒さが増す年末に向けて、忙しい中でもヘルシーなメニューを、手軽にお召し上がりいただけます。

■国産きのこ4種のうま味をぎゅっと凝縮した贅沢な万能調味料

「デュクセル」でレストランのような味わいに

「デュクセル」とは、細かく刻んだきのこや玉ねぎ、ハーブなどをじっくり炒め、うま味を凝縮した万能調味料です。

今回の新メニューでは、信州産のえのきたけ・ぶなしめじと新潟産のまいたけ・エリンギを刻み、国産玉ねぎ、ハーブと一緒にじっくり炒めてきのこのうま味をぎゅっと濃縮させ、にんにくと食塩で味付けたオリジナルのデュクセルと一緒にお届け。レストランのような本格的な味わいを手軽に演出できる「隠し味」となっています。



国産きのこ4種を使った「デュクセル」▲

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）

《商品詳細》※価格は税込

商品名：きのこのハーブパスタ/3色野菜のシャキシャキサラダ

1,717円（1セット2人前）

商品説明：3種のきのこ（エリンギ、しめじ、えのき）が主役、アーモンドミルク仕立てのヴィーガンパスタ。刻んだきのこにハーブを加えて煮詰めたデュクセルをプラスすることで、きのこの旨みがぐんと増します。彩りのバランスと食感の良いシャキシャキサラダもセットになっています。

販売期間：2022年12月8日（木）10:00～12月15日（木）10:00



商品名：きのこの豆乳グラタン/ミックスリーフの白ワインビネガーサラダ

1,609円（1セット2人前）

商品説明：きのこの旨みが凝縮したデュクセルと豆乳で作った、コクのある味わいのヴィーガングラタン。こんがりと焼き色をつけた厚揚げと、熱々のしめじやえのき、旬のさつまいもでこの時期ならではの味わいをお楽しみいただけます。さっぱりとしたサラダもセットでお届けします。

販売期間：2022年12月15日（木）10:00～12月22日（木）10:00



URL: <https://purplecarrot.jp/>

■健康志向、脱炭素社会実現 ヴィーガンメニュー100種類以上を開発

「Purple Carrot」の取り組み

日本国内でのヴィーガン・プラントベースフードの市場は、コロナ禍における健康志向や環境に対する意識の高まりから、2020年以降「これからの食の選択肢」として肉食向けの商品が相次いで発売されるなど、大手食品メーカーの参入が続いています。また、「地球温暖化対策推進法」（温対法）が2022年4月に改正施行され、世界的な課題となっている気候変動問題などに対応するため、「脱炭素社会」実現に向けた食の取り組みが、ますます活発化していく見込みです。

当社では、2019年10月よりPurple Carrotの日本におけるサービスを展開。ヴィーガンでない人も楽しめ、身体と環境を気遣う食卓が手軽に実践できる「時々ヴィーガン」をコンセプトに伸長。これまでハードルが高かった「家庭でのヴィーガン」を手軽に実現できる100種類以上のメニューを開発し、「ヘルシーで野菜たっぷり」が叶うミールキットの出荷数は累計150万食以上※1、Purple Carrotコースの登録者数は1.9万人※2を超え、一層その支持を広げています。

2021年2月には『ソーシャルプロダクツ・アワード2021』にて持続可能な食生活を提案している点が評価され「ソーシャルプロダクツ賞」を受賞しました。

※1: 2019年11月～2022年9月のPurple Carrotミールキット出荷累計数

※2: 2020年2月および11月に開始したPurple Carrotコースの合計登録者数



本年4月からは、さらに手軽にヴィーガンメニューをお楽しみいただけるよう、レンジで温めるだけで食べられる、フローズンミール（冷凍弁当）を開発しました。忙しい日や遅く帰宅した夜、リモートワーク時の自宅ランチなどで調理時間を減らしたい方が、野菜たっぷりでヘルシーかつ満足感のある食事を手軽にとれるように、味わいや彩り、栄養バランスにもこだわり、ウェルネス層にも支持を広げています。

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：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）