

【報道関係者各位】

2023年1月11日

ヴィーガンミールキット【Purple Carrot】が CITYSHOP渋谷キャスト店で期間限定コラボメニューを展開 野菜たっぷり身体に優しいヴィーガンのデリプレート3種が登場（1/12～2/5）

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、野菜が主役のミールキットブランド「Purple Carrot（パープルキャロット）」は、2023年1月12日（木）より、株式会社ベイクルーズ（本社：東京都渋谷区、取締役CEO：杉村 茂）が展開するカジュアルダイニング「CITYSHOP 渋谷キャスト店」においてコラボメニューを提供します。Purple Carrotが展開する冬の人気メニュー3種をメインで使った、オリジナルのデリプレートを店内でお召し上がりいただけます。

（URL: <https://purplecarrot.jp/>）



▲（左から）Purple Carrot [ヴィーガン]「茄子のベジグラタンとデリのプレート」 / 「ココナッツ香るスープと赤米ライスのセット」 / 「アラフェルサンドとサラダのプレート」（イメージ）

■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。

■オリジナルメニュー100種以上を展開するPurple Carrotと、ヴィーガン志向にも優しいCITYSHOPが初めてのメニューコラボレーション

Purple Carrotは、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、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てきました。

このたび、色々な野菜をもっとデイリーに楽しんでもらいたいと考えるCITYSHOPに、Purple Carrotから寒さが厳しい時期にぴったりのホットメニュー3種類を提案し、メインに使用したデリプレートをお召し上がりいただける、期間限定のコラボメニューが実現しました。

■年末年始にご馳走を食べ過ぎた身体をリセット、ヘルシーさを求める方にぴったりのメニュー

年末年始は、ついついご馳走を食べ過ぎてしまいがち。このたびのコラボメニューでは、野菜をたっぷり使った、身体に優しい、ヴィーガンのホットメニューをご用意しました。

豆腐ミートやひよこ豆のコロッケなど、噛みごたえある食感で満足度の高い植物性たんぱく質を中心に、パクチー、ライムなどのフレッシュなハーブや果実、フムスやデユカなど香りや食感もユニークで彩り豊かな調味料やスパイスを使用することで、動物性食材を使わなくても深みのある味わいのデリプレートを提供します。

寒さが一段と増すこの時期にぴったりの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。

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い合わせ先までご連絡ください）

■ Purple Carrot × CITYSHOP メニューコラボレーション概要

期間：2023年1月12日（木）～2月5日（日）

場所：CITYSHOP 渋谷キャスト店

（東京都渋谷区渋谷1-23-21 SHIBUYA CAST.1F）

URL: <https://cityshop.flavorworks.co.jp/delicatessen.html>

Instagram: https://www.instagram.com/cityshop_food/

アクセス：渋谷駅B1出口より徒歩2分

営業時間：11:00-21:30（料理L.O.20:30）

CITYSHOPについて

「いろんな野菜を、もっと美味しく、もっとデイリーに食べる」をテーマに、野菜と肉・魚・スーパーフード・グレインズ・スパイスなどを掛け合わせた、個性豊かなメニューが楽しめる"カジュアルダイニング"。

2015年、南青山に誕生。現在は、旗艦店の渋谷キャスト店、グランスタ東京店の2店舗を展開中。



《展開メニュー》

商品名：

“茄子のベジグラタン”とデリのプレート

- とうふミートとひよこ豆のフムス仕立て - 1,320円（税込）

本日のデリ2種・グリーンサラダ・自家製ブレッド・季節のスープ付き

商品説明：ジューシーな茄子とフムスの食欲そそる味付けで、チーズ不使用ながら満足度の高いグラタンをメインにしたデリプレートです。



商品名：

“ココナツ香るスープ”と赤米ライスのセット

- もちもち春雨、ライム、パクチーのタイ風 - 1,210円（税込）

グリーンサラダ・赤米ライス付き

商品説明：タイのピリ辛スープ「トムカーガイ」を思わせるような、まるやかでスパイシーな味わいの春雨入りスープを中心にしたデリプレートです。



商品名：

“ファラフェルサンド”とサラダのプレート

- ひよこ豆のコロッケと特製デユカ・トマトソース -1,320円（税込）

本日のデリ1種・グリーンサラダ・季節のスープ付き

商品説明：ファラフェルとはひよこ豆で作ったコロッケのこと。ピタパンにたっぷりの野菜と共に挟んでいただく、食べ応え充分なプレートです。



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）

■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」として内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165万食以上※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月に開始したPurple Carrotコースの合計登録者数

2022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。

PURPLE CARROT



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。

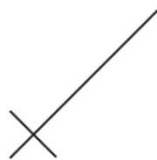
当社は、「サステナブルリテール」（持続可能型小売業）として、サブスクリプションモデルによる受注予測や、ふぞろい品の積極活用、家庭での食品廃棄が削減できるミールキットなどを通じ、畑から食卓まで、サプライチェーン全体でフードロスゼロを目指しています。

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い合わせ先までご連絡ください）



VEGAN DELI PLATE

アメリカ生まれのヴィーガンミールキットブランド「Purple Carrot」の商品をメインに使った
“野菜たっぷり”で“身体にやさしい”ヴィーガンのデリプレート



“茄子のベジグラタン”とデリのプレート
- とうふミートとひよこ豆のフムス仕立て -

本日のデリ2種・グリーンサラダ・自家製ブレッド・季節のスープ付き

Eggplant Gratin With Today's Deli & Green Salad & Seasonal Soup & Bread
ジューシーな茄子とフムスの食欲そそる味付けで、チーズ不使用ながら一味違う美味しさ。

特定原材料：小麦 / WHEAT

¥1,200
¥1,320 tax in



“ココナッツ香るスープ”と赤米ライスのセット
- もちもち春雨、ライム、パクチーのタイ風 -

グリーンサラダ・赤米ライス付き

Spicy Coconut Soup With Today's Deli & Green Salad & Red Rice
タイのピリ辛スープ“トムカーガイ”を思わせるような、まろやかでスパイシーな味わい。

特定原材料：小麦 / WHEAT

¥1,100
¥1,210 tax in



“ファラフェルサンド”とサラダのプレート
- ひよこ豆のコロッケと特製デュカ・トマトソース -

本日のデリ1種・グリーンサラダ・季節のスープ付き

Falafel Sandwich With Today's Deli & Green Salad & Seasonal Soup
ファラフェルとはひよこ豆のコロッケのこと。ピタパンにたっぷりの野菜と共にサンドして食べ応えも十分。

特定原材料：小麦 / WHEAT

¥1,200
¥1,320 tax in