

【報道関係者各位】

2023年8月23日

【8月31日は野菜の日】野菜トレンド予測 これから来るのはタイパ野菜?! 調理に時間がかかるない、出すだけ・切るだけ・焼くだけで食卓に **Oisix青果バイヤーが選んだ トレンド野菜8選** ～毎週約300品目の野菜を取り扱う、青果バイヤー注目の野菜～

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、全国の産地をめぐり、毎週約300品目の野菜を取り扱う青果バイヤーが、お客様のニーズや売れ行きなどから独自の視点で選出した「トレンド野菜8選」を発表いたします。

<2023年 トレンド野菜8選 >



▲しら姫玉ねぎ



▲アップルピーマン



▲サラダ九条ねぎ



▲おかひじき



▲サラダれんこん



▲絹なす



▲皮むき玉ねぎ



▲種とりハーフカットゴーヤ

■全国の産地を年間50箇所以上まわり野菜をリサーチするOisixバイヤーが選んだトレンドはタイパ野菜

当社が運営するOisixの青果バイヤーは年間約50箇所以上の産地をまわり、各地域の生産者とやりとりし、どのような野菜に世の中のニーズがあるか日々リサーチを続けています。リサーチやOisixのお客様の感想から、8月31日「野菜の日」にあたり、昨今ニーズの高まっている人気の野菜を選出しました。アフターコロナで調理に時間をかけたくない方が増える傾向があり、加熱調理不要、生で美味しい「しら姫玉ねぎ」「アップルピーマン」「サラダ九条ねぎ」、軽く茹でるだけの「おかひじき」「サラダれんこん」、焼くだけでボリューム満点な主食になる「絹なす」、下処理済みですぐに調理に試用できる「皮むき玉ねぎ」「種とりハーフカットゴーヤ」などタイムパフォーマンスの良い野菜が選出されました。

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:横溝

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)

■タイプ野菜調理例

＜加熱調理不要、生でおいしい＞

・しら姫玉ねぎ



＜さっと茹でたら食べられる＞

・おかひじき



＜焼くだけで1品完成！＞

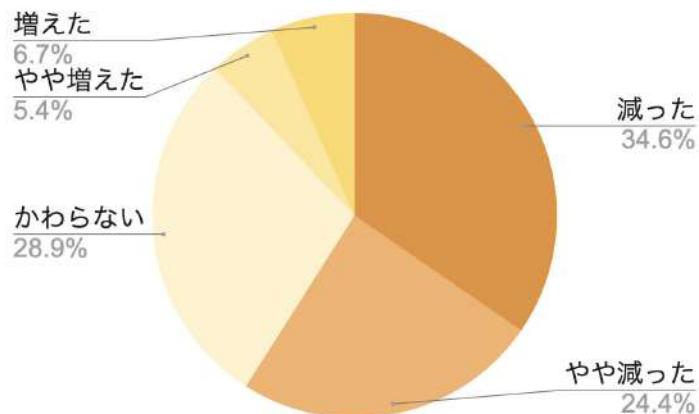
・網なす



■5類移行後の食事の準備の変化について

2023年5月8日より、新型コロナウイルス感染症の感染症法上の位置付けが5類へ移行になり、アフターコロナへの生活変化が進んでいます。4月に当社がOisixを利用するお客様にアンケートを実施したところ、1年前と比較して、食事の準備にかける時間が「減った」または「やや減った」と回答する方が全体の約6割(59%)でした。また”減った時間でどのように食事の準備を工夫しているか”の質問では、回答者全体の約3割の方が「調理に時間がかかるない食材の活用」と回答がありました。

Q. 1年前と比較して調理にかける時間について(n=1,483)



(※)アンケート調査概要

調査対象: 現在、Oisix定期会員を登録している全国の10代～60代以上の方

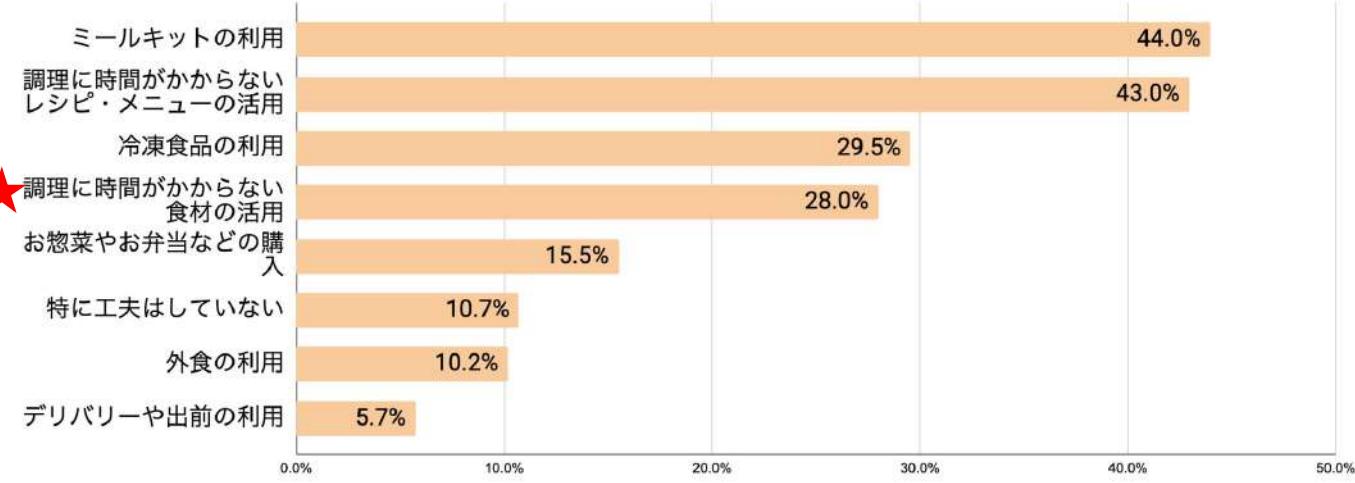
調査方法: インターネット調査

実施期間: 2023年4月20日(火)～4月27日(木)

回答者数: 1,483名

／オイシックス・ラ・大地社実施

Q. 食事準備の時間をどのように工夫していますか(複数回答、n=1,483)



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:横溝

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)

■「野菜の日」について

「や(8)さ(3)い(1)」(野菜)と読む語呂合わせから、全国青果物商業協同組合連合会(全青連)など9団体の関係組合により1983年(昭和58年)に制定されました。

栄養たっぷりで美味しい野菜のことをもっと知ってもらい、たくさん食べてもらうことを目的とした記念日です。

■Oisix青果バイヤーコメント

オイシックス・ラ・大地株式会社

Oisix商品本部 農産部 バイヤー 山下由美子

「Oisixは栽培にこだわったオリジナルの野菜発掘に力をいれており、常にお客様のニーズにあった野菜を探し、開発にも携わっています。特に最近では、時短で調理したいニーズがこれまで以上に高まっています。生食でも美味しい野菜、調理法がわかりやすい野菜などは、時間や手間をかけずに野菜をたっぷりと摂ることにつながるため、バイヤーとしてもさまざまな食べやすい野菜を提案できるように、日々全国の産地をまわっています。」



《商品詳細》※価格は税込

＜加熱調理不要、生でおいしいタイプ野菜＞

- ・サラダでどうぞ！しら姫玉ねぎ(北海道産) 430円
 - ・生でおいしい サラダ九条ねぎ(京都府産) 410円
 - ・フルーティーな味わい！アップルピーマン(大分県産) 421円
- ＜さっと茹でたら食べられる、タイプ野菜＞
- ・シャキシャキ食感がたまらない！おかひじき(山形県産) 389円
 - ・新物ならではのシャキシャキ食感！サラダれんこん(佐賀県産) 518円

＜焼くだけで1品完成！タイプ野菜＞

- ・絹なす(埼玉県産) 378円

＜下処理済み！タイプ野菜＞

- ・簡単調理！種取りハーフカットゴーヤ(群馬県産) 464円
- ・手間なし使い切り！皮むき玉ねぎ(茨城県産) 205円

販売ページ: <http://www.oisix.com/>

※Oisix会員の方のみご購入いただけます

※天候や生育等の影響で販売していないものもございます

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、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EC食品宅配サービスです。現在、会員数は396,709人(2023年6月末時点)で日本全国の方にご利用いただいている。

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1億5千万食(2023年5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・大地株式会社は、「Oisix」「らでいっしゅばーや」「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「とくしま」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:横溝

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)