

【報道関係者各位】

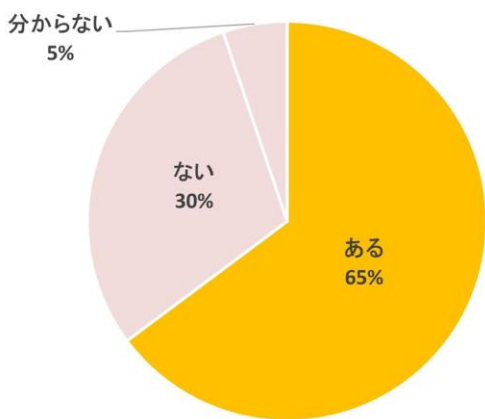
2024年7月11日

いよいよ猛暑の夏が到来！ Oisixが「夏休みの悩み」について調査 65%が「夏休みが不安」。最も心配なのは「毎日の料理づくり」と回答

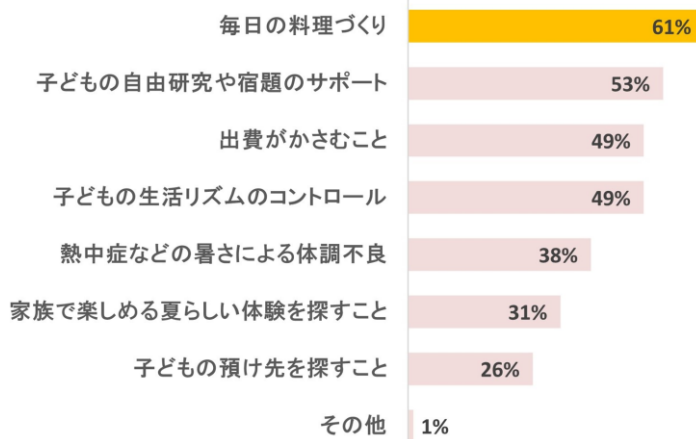
～販売数が昨年同月比約1.5倍に！ 暑いキッチンでの料理負担を減らす「超ラクKit Oisix」に早くも支持が～

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、本格的な夏の到来に先駆けて、小学生のお子さまを持つ全国の男女270名に、お子さまの夏休み期間中の悩みについて調査を実施しました。

Q1. もうすぐ始まる夏休みについて、不安はありますか（n=270）



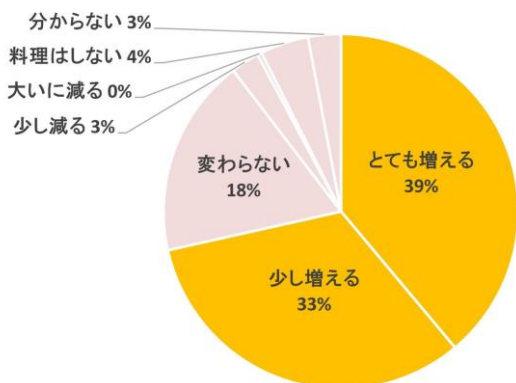
Q2. 夏休みにどんな不安がありますか（複数回答、n=175）



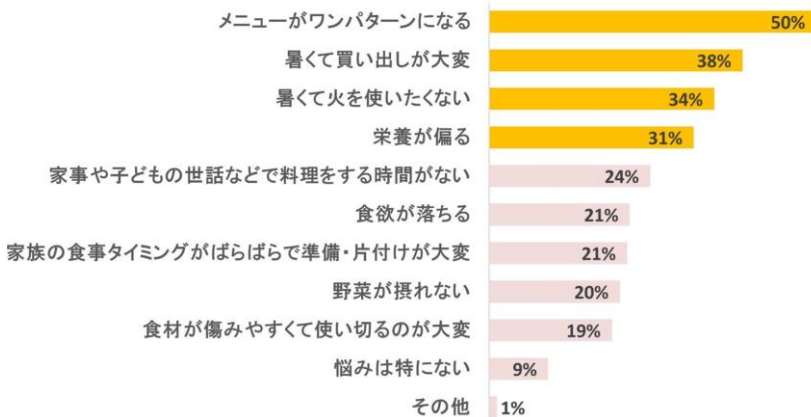
■61%が「毎日の料理づくり」が不安。「メニューがワンパターン」「買い出しが大変」「火を使いたくない」との悩みも
夏休みの料理づくりへのサポートが急務なことが明らかに

気象庁が本年5月に発表した3か月予報では、今年の夏は全国的に平年より気温が高くなるとされており、すでに連日各地で猛暑日が続いています。Oisixではこのたび、小学生のお子さまを持つ全国の男女270名に、お子さまの夏休み期間中の悩みについて調査を実施しました。「もうすぐ始まる夏休みについて、不安はありますか」との質問には65%が「不安がある」と回答（Q1）。「不安がある」と回答した人にその内容を聞くと、お子さまの宿題や生活リズムのサポート、物価高での支出の増加を心配する声が多く上がるなか、61%と最も回答が集まったのが「毎日の料理づくり」でした（Q2）。夏休みの料理づくりについて、料理の回数を聞くと、学校がある期間と比べて72%が「増える」と回答（Q3）。料理づくりの悩みを聞くと、「メニューがワンパターンになる」が50%と最も多く、その他38%が「暑くて買い出しが大変」、34%が「暑くて火を使いたくない」、31%が「栄養が偏る」と回答し（Q4）、夏休みの料理づくりをサポートするサービスへのニーズが明らかになりました。

Q3. 学校がある期間に比べて、
夏休みは料理をつくる回数がどのくらい増えますか（n=270）



Q4. 夏休みの料理づくりにどんな悩みがありますか（複数回答、n=258）



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：有賀

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）

<調査概要>

- ・調査時期：2024年7月5日～2024年7月10日（インターネット調査）
 - ・調査属性：現在小学生のお子さまを持つ、日本全国の20代～50代の男女（270名）
- ※本調査内容をご利用の場合は、出典元として「オイシックス・ラ・大地 夏休みの悩み調査（2024年）」と必ずご記載いただきますよう、お願いいたします。

■暑いキッチンの料理負担を減らして光熱費も削減！ 10分で仕上がる「超ラクKit Oisix」が昨年6月比約1.5倍に！

Oisixでは、2022年8月から、10分以下でメインの一皿が仕上がるミールキット「超ラクKit Oisix」の販売を開始しました。超ラクKit Oisixは、下味が付いた肉やカット済みの野菜を採用することで、調理工程を単純化することに重点を置きながらも、野菜を5種類以上使用し、彩り鮮やかな見た目であること、またご家庭では工程が多く調理に手間のかかるメニューや本格的な味付けが難しいメニューを揃えています。特に、火を使う下ごしらえ等の工程が不要で、全体の調理時間も短縮されることから、暑い夏には、キッチンでの調理負担を減らしながら光熱費も押さえられるサービスとしても支持を集めています。

2024年は春から高温が続き、6月には各地で真夏日が続出したことで、2024年6月の累計販売数は昨年同時期と比較して約1.5倍の伸びを記録しました。

超ラクKit Oisix



■超ラクKit Oisixだけじゃない！ 夏の料理づくりの負担を減らす様々なサービスを展開

Oisixでは共働き世帯の増加に合わせて、2013年7月から必要量の食材とレシピがセットとなり主菜と副菜の2品が20分で完成するミールキット「Kit Oisix」を展開しています。その後も食事の準備のハードルを下げるサービスへのニーズの高まりを受けてさまざまなサービスを開始しています。

2022年2月より展開している冷凍食品の「パッとOisix」シリーズは、10分以内で主菜が完成するのが特徴で、電子レンジ調理のみで食べられる「1step冷凍総菜」や、炒めたり煮たりする仕上げのひと手間ですぐ調理感を手軽に味わえる「2step冷凍総菜」を揃えています。

2024年4月からは、温めるだけで完成する野菜たっぷりのおいしいデリが届くサービス「デリOisix」を展開。主菜と副菜の冷蔵のデリ1食分（2～3人前）が1セットもしくは3セット届くサービスで、忙しくて料理ができない日でも豊かな食卓を実現できます。

いずれのサービスも、メニューに5種類の野菜を使用しており、一から作ると時間がかかったり自分では再現できない本格的な味付けが手軽に味わえることが特徴で、猛暑の夏にも料理づくりの負担を減らすことができます。

デリOisix



■物価高に猛暑... 夏の食卓を応援する「真夏の総力祭」実施！ 今年の夏の料理づくりにまつわるお悩みを、Oisixが総力を挙げて解決！

Oisixでは、物価高と夏ならではの料理づくりの悩みに応える「Oisix 真夏の総力祭」を2024年9月5日（木）まで実施いたします。夏の暑い台所に立つ時間を少しでも減らせるよう、夏の定番グルメや火を使わないメニューなどタイプごはんを多数用意。お子さまも大好きな人気キャラクターとのコラボミールキットも登場します。また期間中には、7月18日のミールキットの日や8月31日の野菜の日にちなんだセールなど計3回のセールを企画しており、物価高での家計応援も実施します。

URL：<https://www.oisix.com/sc/2024souryokusai>



ー猛暑の買い出し・家計応援！重たい商品（ドリンク・大容量規格・青果）が最大30%OFF

猛暑の今年、買い出しで重いものを運ぶのは大変で、冷たいドリンクの消費が増えることが予想されます。そんな猛暑の買い出しと家計も応援できるように、まとめて買えば買うほど割引率が高くなる「ドリンクコース」を企画。その他、大容量規格の商品や青果など買い出しが大変な重たい商品を割引でお届けする企画も実施します。

ー「お子さまの夏休みランチ問題」に朗報！ お弁当コースリニューアル

毎週3種のお弁当用冷凍おかずを用意する「お弁当コース」がリニューアル。これまで3種のセットは自由に組み替えることができませんでしたが、このたび人気の14種のおかずから3種を選べるセットが新登場。夏休みで家にいるお子様用にランチ商品も充実させ、自然解凍で食べられるパン、レンチンおにぎり、さっぱり麺などのラインナップを毎週強化します。

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：有賀

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）

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など、できる限り添加物を使用せずに作った加工食品などの食品を取り扱うEC食品宅配サービスです。現在、会員数は368,714人（2024年3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1億5千万食（2023年5月末時点）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。子会社に、事業所、学校、病院などの給食事業を展開する「シダックス」、買い物難民向け移動スーパー「とくし丸」、米国でプラントベース食材のミールキットを展開する「Purple Carrot」などがあり、食の社会課題を解決するサービスを広げています。また、「サステナブルリテール」（持続可能型小売業）としてSDGsに取り組み、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：有賀

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）