

【報道関係者各位】

2025年6月24日

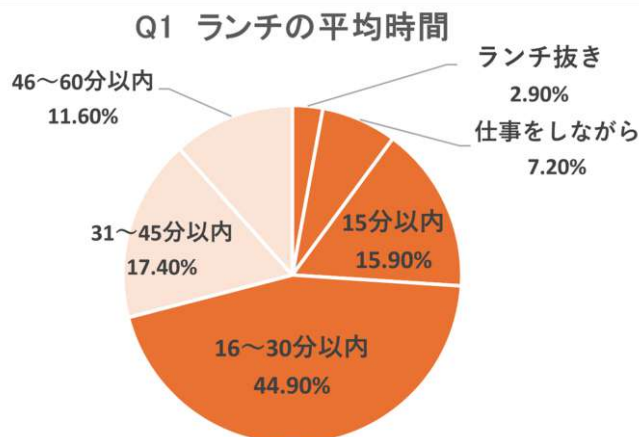
主食なしでも満腹に！コスパ、タイパ、健康を叶えるオフィスワーカースープ登場 「ランチ難民」解消に向け、Oisixとノンピ初の共同開発 ～ランチの所要時間「30分以内」が約7割 手軽に毎日味わえる50種類のラインナップ～

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、以下 当社）は、当社グループである社員食堂の運営・企画を行う株式会社ノンピ（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：上形秀一郎、以下ノンピ）と「飲む野菜スープ with Oisix」「食べる野菜スープ with Oisix」を共同開発しました。近年、物価の高騰や時間的な制約などを背景に、オフィスワーカーの間で「ランチ難民」が深刻化していることを受け、管理栄養士監修のもと「コスパ」「タイパ」「健康」を叶えるスープランチを提案します。2025年7月1日より、ノンピが運営するオフィス内のカフェや社員食堂にて、日替わりで販売します。



■ ランチの所要時間は「30分以内」が約7割…物価高の中、約半数が500円以内に抑えるという結果に 「ランチ難民」解消に向けて「コスパ」「タイパ」「健康」を叶えるオフィスワーカースープを提案

近年、オフィスワーカーの間で、勤務中の昼休み内に食事をとることができない、いわゆる「ランチ難民」が深刻化しています。ノンピが全国の20～60代の正社員に行ったアンケートでは、ランチの所要時間が「30分以内」と回答した人が全体の約7割を占めています（Q1）。ランチの平均価格は「500円以内」が半数近くを占めていて、物価高が続く中、限られた予算内で食事を済ませる人が多い実態が明らかになりました（Q2）。このようなオフィスワーカーが抱えるランチの課題を解決するため、「コスパ」「タイパ」「健康」の3拍子がそろったスープを開発しました。“飲む”と“食べる”の2つのアプローチで展開し、小腹が空いた時や仕事の間の栄養補給に最適な「飲む野菜スープ」は、1杯390円（税込）～の手に取りやすい価格を実現。「食べる野菜スープ」は1杯770円（税込）～で、野菜を大きめにカットすることで主食いらずの食べ応えに仕上げました。時間の制約がある中でも食べやすいスープにすることで「タイパ」も叶うほか、管理栄養士監修で、栄養バランスなど「健康」面にもこだわっています。

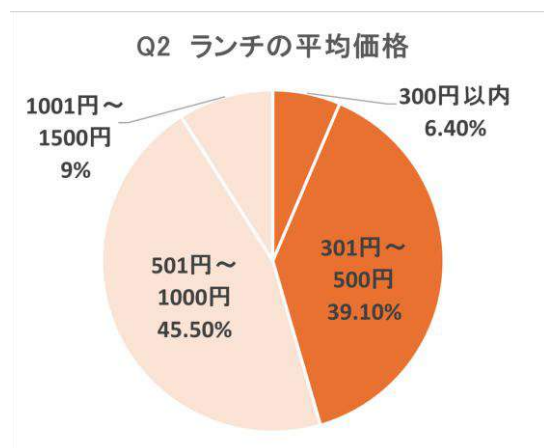


本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：松田

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）



<調査概要>

- ・調査時期：2025年4月28日～
2025年5月2日（WEBアンケート形式）
- ・調査属性：20代から60代の全国の
正社員の男女（69名）
- ・調査主体：株式会社ノンピ

※本調査内容をご利用の場合は、出典元として「ノンピ ランチ動向調査（2025）」と必ずご記載いただきますようお願いいたします。

■共同開発の経緯

当社はBtoB事業の強化を図るため2024年にノンピを子会社化し、ノウハウの連携や人材サポートを進めてきました。さらなるシナジーを創出するため、初めての共同開発に至りました。開発に当たっては、当社の強みである「商品製造ノウハウ」と、ノンピの強みであるキッチンレスで温かい食事を提供できる技術をかけ合わせました。30分で手軽に食べられる、健康に配慮したスープを提案することで、オフィスの食環境に新たな価値を創出します。

■販売情報

<飲む野菜スープ with Oisix>

- ・価格：390円（税込）～
- ・重量：約150g
- ・販売場所：ノンピ運営のカフェ
- ・商品詳細：“飲む野菜”という新しい習慣をご提案。ランチタイムのサンドイッチと一緒に、また、小腹が空いた時や仕事の合間の栄養補給にも最適な一杯です。
- ・メニュー例：旨味たっぷり！赤パプリカのトマトポタージュ／黄パプリカのスパイシーポタージュ／米麹とレンコンのまろやかスープ／ねぎっぼのグリーンカレースープ



<食べる野菜スープ with Oisix>

- ・価格：770円（税込）～
- ・重量：約350g（参考：牛丼並盛りは約340g程度）
- ・販売場所：ノンピ運営の社員食堂
- ・商品詳細：具材を大きめにカットし、噛むことで満足感を得られる“主食いらず”のスープです。7種類の具材は一度焼くことで、野菜本来のうまみを引き出しています。
- ・メニュー例：オリエンタルトムヤムクンスープ／ボストンクラムチャウダー／麻辣湯豆乳スープ／グリーンカレースープ



■導入店舗（ノンピ運営）

STAR CAFE(株式会社スター銀行) / SPARKLE(三菱地所株式会社) / MY Shokudo Cafe（常盤橋タワー）※就業者専用

■試験導入店舗からのお声（森永製菓株式会社様）

食事として十分な満足感があり、野菜がたっぷり入ったスープでした。短時間で栄養価の高い食事がオフィス内で手軽にとれる点は、忙しい業務の合間のランチとして非常に魅力的だと感じました。実際に導入した場合、従業員の満足度向上につながると考えています。また、日替わりでスープが変わるため、「次はどんなスープか楽しみ」という声も寄せられています。

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：松田

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）

株式会社ノンピについて

株式会社ノンピは、「食でココロつなげるセカイをつくる」ことをミッションに掲げるフードコミュニケーションカンパニーです。2003年、麻布のイタリアンレストランからスタートし、現在ではキャラクターカフェの運営やオフィス移転のコンサルティング、新しい形の社員食堂のプロデュースなど、「食空間」全体のコンセプト設計から手がけています。「第3の賃上げ」などの世の中の動きに合わせ、様々なクライアント様とキッチン設備がなくても導入可能な「キッチンレス社食」や、VIP仕様の社員食堂など、自然と人が集まりたくなる空間づくりを実現しています。

nonpi

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：松田

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）