

【報道関係者各位】

2025年6月20日

## 最盛期を迎えた白なす産地がピンチ 急激な猛暑で規格外品が大量発生の見込み 【おたすけOisix】急遽ミールキット「Kit Oisix」メニューに使用して販売開始 見慣れない野菜でもレシピつきでお届け、フードロス回避に 店頭袋詰め販売も実施(6/26〜)

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、直近の急激な猛暑の影響で、畑で大量に発生することが見込まれる「白なす」の規格外品を「おたすけOisix」として大容量で2025年6月26日(木)より販売開始します。また、主力商品のミールキット「Kit Oisix」に白なすを使用したメニューも同日より随時販売開始します。加えて連結子会社の株式会社アグリゲート(本社:東京都品川区、代表取締役CEO:左今 克憲)が運営する旬八青果店の店頭において袋詰め販売を実施するほか、シダックスグループでフードサービス事業を展開するシダックスコントラクトフードサービス株式会社(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:堤 祐輔)が、JR大崎駅東口に位置する複合施設 ゲートシティ大崎(東京都品川区)で当社と共同プロデュースする職域食堂※「雨晴(あめはれ)食堂」においても、ランチメニューに使用いたします。

URL: <https://www.oisix.com/sc/shironasu>



### ■料亭などにも卸される、きめ細かい果肉で上品な味わいの白なす 急激な猛暑のため規格外品が多く発生

白なすは果肉がきめ細かく、水分を豊富に含んでいるため、口当たりが非常に滑らか。通常の紫色のなすと違い皮の色が他の食材に移らないので、料亭などでも多く使われる食材です。揚げ物や煮込み料理に多く用いられ、特に油との相性が抜群で、加熱することでとろけるような食感を楽しむことができます。濃厚なたれのエスニック料理や麺など、暑くなる夏向けのメニューにも取り入れやすい野菜です。

6月中旬以降の急激な猛暑により、産地では白い肌が一部茶変してしまう状況が多発、選別され余ってしまいました。旬の最盛期に向けて多く作付けしていたものが、見かけ上の理由で売り先がなくなっています。

### ■食べ方が知られていない白なすを多くのお客様にお届けしたい 急遽白なす用のミールキットメニューを開発

Oisixでは、猛暑や豪雨、台風などの影響で突然発生してしまう規格外品や豊作品、外的要因で余ってしまい、通常の流通では扱いにくくなった食品を、購入を希望する会員向けに通知・販売するサービス「おたすけOisix」を2022年8月より開始。これまでに、猛暑の影響で表面がでこぼこになったパプリカ、過酷な天候により身割れが発生したかぶなどを緊急販売しています。お客様より「自宅で食す分には、多少の見た目は気にしない」「大変な気候の中で農家さんは大変だと思うが、おいしい野菜が大容量で食べられて嬉しい」と好意的なお声を多くいただいています。

このたび、行き場を失った傷あり白なすを少しでも多くのお客様においしくお召し上がりいただくため、青果としての販売に加え、通常のなすを使用しているKit Oisixの複数メニューのレシピを急遽白なすにあわせて変更した「おたすけKit Oisix」を販売します。皮の柔らかさと、とろける食感をいかして、エスニックサラダと冷たい麺メニューに仕上げました。

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:丸尾

TEL: 050-5305-0549(直通) E-mail: [publicity@oisixradaichi.co.jp](mailto: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)

## 《商品概要》 ※価格は税込

商品名:おたすけ傷あり白なす(大容量)

販売価格:販売価格未定

販売開始:2025年6月19日(木)10:00~

商品名:[Kit]傷あり白なすのタイ風サラダ

販売価格:1,295円

販売期間:2025年6月26日(木)10:00~2025年7月3日(木)10:00

概要:

行き場を失った傷あり白なすをおいしくいただくおたすけKit Oisix。皮の柔らかさと、とろける食感をいかして、エスニックサラダに仕上げました。爽やかな酸味のライムドレッシングと甘みのあるスイートチリソースで、さっぱりクセになる味わいに。加熱する事でトロツとした食感が楽しめるサラダで、暑い季節におすすめの一品です。



商品名:[Kit]名店監修! 傷あり白なすの冷製ねりごま麺

販売価格:1,835円

販売期間:2025年7月3日(木)10:00~2025年7月10日(木)10:00

概要:

行き場を失った傷あり白なすをおいしくいただくおたすけKit Oisix。恵比寿の名店「ほねラボラトリー」櫻庭基成郎シェフ監修で、白なすを2種の食べ方で楽しめるメニューです。万能つゆが効いたねりごまだれを、冷たい麺となすと合わせて、夏らしい一皿に仕立てました。

URL: <https://www.oisix.com/sc/shironasu>

おたすけ傷あり白なす(群馬県産)袋詰め放題 販売価格未定

販売期間:2025年6月26日(木)~入荷終了時期まで

販売店舗:旬八青果店大崎広小路駅前店

※仕入れ状況により販売がない日もございます

おたすけ傷あり白なす入りサラダバーランチ 1,200円

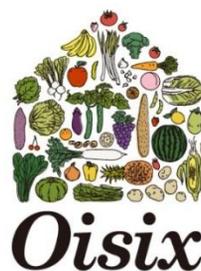
販売期間:2025年7月1日(火)~入荷終了時期まで

店名:雨晴食堂-AMEHARE Shokudo-

東京都品川区大崎1-11-1 ゲートシティ大崎 ウエスト 3F

## 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354,285人(2025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2億食(2024年8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。

<https://www.oisixradaichi.co.jp/>

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](mailto: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)