

【報道関係者各位】

2025年8月27日

**【8月31日は野菜の日】キーワードは物価高、猛暑、腸内環境、ウェルネス、サステナブル
Oisixが、2026年注目の野菜・フルーツのネクストトレンドを大予想！
～35万人の顧客データと全国4000軒の産地の動向から青果バイヤーが厳選！～**

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、8月31日の「野菜の日」に合わせ、2026年に注目される野菜・フルーツのネクストトレンド「ベジフルネクストトレンド」を発表します。



■ Oisix青果バイヤーが厳選する野菜・フルーツのネクストトレンド「ベジフルネクストトレンド」とは

Oisixはインターネットの八百屋として2000年にサブスクリプションサービスを開始しました。現在は4000軒を超える畑の生産者と35万人以上の全国のお客さまを直接つなぎ、蓄積されたお客さまの嗜好情報と、天候によって左右される作物の生育状況とをマッチングし、日々売場を進化させています。2024年からは、8月31日の野菜の日に合わせて、年間約6万件にも及ぶ商品レビューから読み取れるお客さまのニーズや嗜好情報、有識者や畑の動向を元に青果バイヤーが注目する野菜・フルーツのネクストトレンドを発表しています。

■ 2026年のベジフルネクストトレンド。キーワードは猛暑、サステナブル、物価高、腸内環境、ウェルネス

ここ数年、野菜やフルーツを取り巻く環境は産地・食卓双方で大きく変化しています。農業特化のデータ分析クラウドサービスを展開するテラスマイル株式会社（本社：宮崎県宮崎市、代表取締役：生駒祐一）によると、近年は過去10年に比べて明らかに暑くなっていて、全国的に気温が上昇、夜温も下がらないという状況で、「春は乾燥・夏は猛暑と豪雨・秋は残暑」という異常が常態化しているといいます。その異常は野菜の収量と品質を直撃していて、お客さまにも大きな影響を与えています。過去の事例を参考にした作付けでは通用しなくなっているなか、産地ではピンチをチャンスに変える新たな取り組みが進んでいます。さらに産地では、畑のもったいないを救う「サステナブル」な取り組みも同時に加速しています。

食卓の変化では特に「物価高」が顕著で、野菜で家計の負担を減らす提案に注目が集まっています。そのほか、健康志向の高まりに伴い「腸内環境」や「ウェルネス」を切り口にした野菜へお客様のニーズも高まっています。

以上の社会背景やお客様のニーズを元に、「猛暑」「サステナブル」「物価高」「腸内環境」「ウェルネス」の5つのキーワードで、2026年のベジフルネクストトレンドを選定しました。

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：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）

1. 物価高の家計に かさも増しておいしさも増す「ましましベジ」

- ・昨今家計に大きな負担となっている物価高
- ・長期化するコメの価格高騰と供給不安に応える「野菜を使ったごはんのかさまし提案」が好評
- ・天候の影響などから野菜の市場価格や供給が不安定になるなか、家計と産地に嬉しい「野菜の未利用部位を活用した商品」も好評で、今後の展開に期待



▲（左から）かさましベジごはんを炊き込む様子・提供の様子、「ねぎの青い部分 ねぎっぽ」、「甘みがぎゅっ！ブロッコ」

<野菜を使ったごはんのかさまし提案>

長期化するコメの価格高騰と供給不安に応えるための提案で、当社グループが共同プロデュースする職域食堂「雨晴食堂」のランチで「かさましベジごはん」を提供しました。カット時に出る端材やふぞろいの野菜をまるごとごはんにかき込むことでお米のかさましになるだけでなく、野菜から出る優しい甘みや旨みをたっぷりと感じられる、彩り豊かなごはんが楽しめる取り組みで、おいしくフードロス削減にもつながる提案がお客様に大好評。2025年5月26日（月）から期間限定での提供でしたが、開始以来連日完売し、提供期間を急遽延長して提供しました。

<野菜の未利用部位を活用した商品>

天候の影響などから野菜の市場価格の高騰が毎月のように話題になる昨今。Oisixでは、価格高騰の状況でもお求めやすい価格で家庭に野菜をお届けし、収量不足に悩む産地の収入も増やせる取り組みができないか考え、一般に流通しない「野菜の未利用部分」の商品化を進めています。

2024年10月には、店頭で販売しやすいようカットされて一般には流通していなかった長ねぎの青い部分だけを集めた「ねぎの青い部分 ねぎっぽ」の販売を開始。販売開始以来右肩上がり販売数が伸びていて、2025年6月時点で累計2万個を販売しています。さらに、2025年2月には、通常販売されるブロッコリーの1番果のまわりに出る脇芽（2番果）を袋詰めした「甘みがぎゅっ！ブロッコ」の販売を開始しました。

産地にとっては天候起因などで収量不足になっても収量確保の一助になるだけでなく、お客様にとっては野菜価格高騰のなかでも大容量規格でお得という価格面で好評です。さらにカット不要で時短、好きな部位だけ集まっいて嬉しいというメリットもありお声が集まっています。今後もさまざまな野菜の「未利用部分」の活用が進んでいくことが期待できます。

2. 猛暑“だからこそ”のおいしさ「猛暑順応ベジ」

- ・長引く猛暑。厳しい環境下でダメージをうける青果も多いなか、ピンチをチャンスに変える野菜が続々登場
- ・猛暑を乗り越えるからこそ生まれるおいしさや魅力で、通常の野菜よりも高いお客様評価を得る野菜も
- ・猛暑に弱い葉物野菜の救世主も誕生



▲（左から）「横綱パブリカ」、「カメレオンパブリカ」

——— 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）

<猛暑を乗り越えるからこそ生まれるおいしさが魅力>

2024年は、温度や収穫サイクルの影響で着色にばらつきが出てしまう「カメレオンパプリカ」が、梅雨時から続いた高温と夏の厳しい猛暑により収穫のサイクルが大きくずれてしまい大量に収穫されました。また、長引く高温の影響で想定以上に生育が前進して収穫される1玉200g以上の重量級の「横綱パプリカ」が、2024年に続き2025年も収穫されました。猛暑の影響を受けた規格外品である一方で、「カメレオンパプリカ」は通常のパプリカにはない個性的で美しい色合いとえぐみのないさっぱりとした味わい、「横綱パプリカ」は通常のパプリカよりも重量級かつさらに肉厚でジューシーな味わいがお客様からも好評。お客様から寄せられたレビュー評価（5点満点）の平均値は、Oisixの野菜全体が4.0点なのに対し、カメレオンパプリカ、横綱パプリカは満点の5.0点でした（集計期間：2024年1月～2025年7月）。

<品種改良により猛暑に強い葉っぱが誕生>

高温多湿の猛暑の時期は葉物野菜にとって厳しい環境で、葉が萎れたり葉焼けを起こしたりなど生育が難しくなる傾向があります。長引く猛暑でも食卓に葉物野菜をお届けできるよう品種改良が繰り返され、猛暑に強い葉っぱが開発されています。

3. 収穫時期の終盤に畑に取り残される、“もったいない”「なごりフルーツ」

- ・フルーツは収穫時期の終盤になるとサイズや過熟度などが不安定になり流通に乗らなくなる
- ・一方、終盤時期のフルーツならではのおいしさがあることに着目
- ・フードロス削減の観点からも加速、拡大していくと予測



▲「なごりいちご」収穫の様子

フルーツは収穫時期の終盤になるとサイズや過熟度などが不安定となることから、まだ食べられる食味であっても収穫されずに畑に取り残されたり、流通にのらなかつたりする場合があります。その一方、収穫の終盤になるにつれ熟度が上がり甘みが増していく、終盤ならではのおいしさが生まれることから、加工品に向いている特長があります。そのようなフルーツを、このたびもったいないの気持ちを込めて「なごりフルーツ」と命名。「なごりいちご」や「なごりさくらんぼ」など、さまざまな「なごりフルーツ」のおいしさを食卓にお届けする取り組みがフードロス削減の観点からも加速、拡大していくと予測されます。

4. "腸内環境"で注目 根菜類が手軽に食卓に「お手軽腸内環境ベジ」

- ・腸内環境を意識して根菜類に注目が集まる一方、下ごしらえやメニューレパートリーの少なさに悩みも
- ・手軽に食卓に取り入れられる提案に熱視線



▲（左から）「ステーキれんこん」、にんじんとごぼうの細切り冷凍ミックス、根菜類をふんだんに使ったミールキットメニュー例

——— 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）

最近腸内環境を整えることで心身を良い状態に保つこと商品やサービスが注目されていますが、ごぼうやれんこんなどの根菜類は食物繊維が豊富で注目されています。その一方根菜類には、「下ごしらえが面倒」「メニューのレパートリーが限られていて使いこなせない」と悩むお客様が多いことも分かっています。

Oisixではそんなお悩みに応えるラインナップとして、切るだけで主役級のおかずになる「ステーキれんこん」やにんじんとごぼうの細切り冷凍ミックスなどの提案をしてきました、さらに最近は、根菜類をふんだんに使ったミールキットメニューが人気で、ごぼうもしくはれんこんを使用したメニュー数は年々増加。2024年4月時点でそれぞれ600メニュー程度だったのが、2025年7月時点では800メニュー近くに拡大していて、今後もその傾向が続くことが予想されます。

5. 長期化する残暑に高栄養野菜へのニーズが加速「QOL爆上げベジ」

- ・健康志向の高まりにより、高栄養な「QOL爆上げベジ」が注目
- ・青果としてのニーズの高まりだけでなく、さらに食シーンが広がる加工品の開発が加速していく予想も



▲（左から）「レッドビーツ」、「【砂糖不使用】おうちで食べる！ビーツボウル」



▲（左から）【ノンカフェイン】くわっばまっちゃ、青果としてのくわっば、くわっばの調理イメージ（ナムル）

<“ネクストアサイー”で注目！「ビーツ」>

Oisixでは高栄養野菜であるビーツがお客様から好評で、青果として取り扱うビーツは、お客様によるレビュー数が2024年度比で約1.5倍に拡大。2024年と2025年の月（1月～3月）の販売個数を比較すると、2025年は前年比1.7倍となっていて、お客様のお声ではビーツの甘みに驚きを持ったポジティブなお声が71%で最多。お気に入りの調理方法についての言及も68%と多い結果となりました（集計期間：2024年と2025年の1月～3月）。

お客様のニーズの高まりを受けて、ビーツを使いきり量でご用意しているミールキット「Kit Oisix」メニューは、現在23種類まで拡大しています。さらに、2025年はビーツの加工品の展開を拡大。7月から、“ネクストアサイーボウル”として、「【砂糖不使用】おうちで食べる！ビーツボウル」の販売を開始しているほか、さらなる商品展開も予定しています。

<“ネクスト抹茶”で注目の新食材「桑の葉（くわっば）」>

食物繊維が豊富で栄養価も高い「桑の葉」は、古くから漢方薬や健康食品の原料として用いられてきましたが、昨今海外での抹茶ブームのなかで、ノンカフェインで苦みのない「桑の葉パウダー」が海外で人気を集め始めています。

世界的な抹茶の需要高対策として、またカフェインを避けている方や苦みの苦手なお子様でも飲みやすい“ネクスト抹茶”として、Oisixでは2025年8月28日（木）より、桑の葉（くわっば）の抹茶粉末「【ノンカフェイン】くわっばまっちゃ」の販売を開始。同時に青果としての桑の葉（くわっば）の販売も開始します。クセや苦みがなく料理の邪魔をしない味わいかつ、煮込んでも形が崩れにくく下処理も不要で、ナムルやロールキャベツなどさまざまなメニュー活用可能。夏に落ちた体力を補完してくれる新食材として、今後のさまざまなメニュー・商品展開の加速が予想されます。

本リリースに関するお問い合わせ

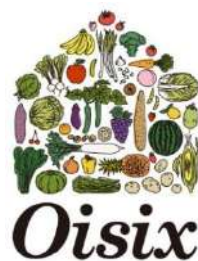
オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：有賀

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352,056人（2025年6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。

——— 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）