【報道関係者各位】 2025年9月24日

9月30日は「くるみの日」栄養バランスに優れたスーパーフードの魅力発信
"そのまま"だけではない"新しい食べ方"をミールキット「Kit Oisix」で提案(9/25~)
~当社のリテールメディア「Oisix ra daichi ADs」を通じ、カリフォルニアくるみ協会と連携~

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)が展開する「Oisix」は、9月30日の「くるみの日」にあわせ、栄養豊富なくるみを使ったミールキット2商品を開発しました。商品の認知から流通拡大までを支援する当社のリテールメディア「Oisix ra daichi ADs」を通じた、カリフォルニアくるみ協会との取り組みの一環で、9月25日(木)から、腸内環境ごはんKit「くるみ入り肉みその豆乳坦々和え麺」と、腸内環境ごはんKit「くるみ入り鶏とにんにくのシュクメルリ」を順次発売します。 URL: https://www.oisix.com/sc/kurumikit ※サイトオープン:9月25日(木)10:00



▲腸内環境ごはんKit「くるみ入り肉みその豆乳坦々和え麺」



▲腸内環境ごはんKit「くるみ入り鶏とにんにくのシュクメルリ」

## ■9月30日は「くるみの日」"スーパーフード"と言われる所以は

近年、健康志向の高まりとともに、植物性の良質な脂質やたんぱく質を普段の食事から摂取したいという需要が伸びています。その中で、くるみは「スーパーフード」と言われるほど栄養バランスに優れており(※1)、下記のような健康維持に役立つ栄養素が豊富に含まれていることから注目を集めています。

- ・**良質な脂質**:身体の免疫調整や、腸内環境をサポートすることが報告されている「オメガ3脂肪酸」がナッツ類で最も多く含まれています。(※2)
- ・豊富な食物繊維:くるみに含まれる食物繊維は100gあたり7.5gで、さつまいもの約2倍に上ります。
- ・**高い抗酸化作用**:ポリフェノールをはじめとする抗酸化物質の含有量はナッツ類で最多です。(※3)ポリフェノ ールの抗酸化作用は、血管や神経の保護、免疫強化が期待されています。
- (※1) カリフォルニアくるみ協会HP https://www.californiakurumi.jp/
- (※2) 出典: 米国農務省「標準参照用国立栄養データベース」(2019年)https://fdc.nal.usda.gov/food-details/2346394/nutrients

(※3) 出典:日本食品標準成分表 <a href="https://www.mext.go.jp/a\_menu/syokuhinseibun/mext\_01110.html">https://www.mext.go.jp/a\_menu/syokuhinseibun/mext\_01110.html</a>

## ■認知から流通拡大まで支援する当社のリテールメディア活用し、"新しい食べ方"をご提案

当社では、商品の認知・理解促進から流通拡大までを一気通貫で支援する広告ソリューションサービス「Oisix ra daichi ADs」を展開しており、広告主様の販路開拓、需要促進を支援すると共に、お客様に新しい食材、商品との出会いをお届けしています。こうした取り組みの中で、カリフォルニアくるみ協会より「くるみを"食材"として使う認識が浸透しておらず、汎用性が十分伝わっていない」との課題が寄せられました。そこで、ミールキットKit Oisixを通じて、くるみの味や汎用性が引き立つ"新しい食べ方"をご提案することで、お客様にくるみの魅力をより知っていただきたいという思いから、2つの商品を開発しました。

2025年9月25日(木)に販売開始する腸内環境ごはんKit「くるみ入り肉みその豆乳坦々和え麺」は、大豆入り肉みその中にくるみを入れることで香ばしさが加わり、深みのある味わいに仕上げています。2025年10月2日(木)に販売開始する腸内環境ごはんKit「くるみ入り鶏とにんにくのシュクメルリ」は、ジョージアの郷土料理にくるみやさつまいもなど食物繊維が豊富な食材を入れてアレンジ。意外性のあるくるみのメニューをお届けします。

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: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)

## <商品概要> ※価格はすべて税込

URL: https://www.oisix.com/sc/kurumikit

- ・商品名:腸内環境ごはんKit「くるみ入り肉みその豆乳坦々和え麺」
- ・価格:2人前2,159円
- ・販売期間:2025年9月25日(木)10:00~2025年10月2日(木)10:00
- ・**商品説明:**豆乳とねりごまが入ったクリーミーな担々麺です。お子さまも食べられるよう辛さ控えめに仕上げており、お好みでご自宅のラー油などで調整していただけます。肉みそには砕いたくるみを入れることで食べ応えアップ。甘酸っぱい中華風の和え物と一緒にお召し上がりください。
- ・商品名:腸内環境ごはんKit「くるみ入り鶏とにんにくのシュクメルリ」
- ・価格:2人前2,159円
- · 販売期間: 2025年10月2日(木) 10:00~2025年10月9日(木) 10:00
- ・**商品説明:**シュクメルリは、鶏肉をにんにくがきいたクリームソースで煮込んだジョージアの郷土料理です。今回は、さつまいもやきのこなど食物繊維が豊富な食材に、香ばしいくるみを合わせました。仕上げに袋の上から細かく砕いたくるみを散らすことで、より香りと食感を楽しめます。にんにくとチーズの濃厚な味わいに、くるみのアクセントが加わり、ごはんが進む一品です。コーン入りのひじきサラダと一緒にお召し上がりください。

### カリフォルニアくるみ協会について

カリフォルニアくるみ協会 California Walnut Commission(CWC)は、カリフォルニア州の3,700以上の家族経営のくるみ生産者と、約70社に及ぶ加工・販売業者を代表する機関です。高い栄養価と高品質で知られるカリフォルニアくるみは、年間を通して世界中に出荷されており、アメリカで栽培されるくるみの99%以上をカリフォルニア産が占めています。カリフォルニアくるみ協会は、国内および世界の輸出市場の開拓活動を通じてくるみの啓蒙活動に関わるほか、くるみの健康に関する研究のサポートをしています。

URL : https://www.californiakurumi.jp/



# 広告ソリューションサービス「Oisix ra daichi ADs」について

本年7月に本格始動した、商品の認知・理解促進から流通拡大までを一気通貫で支援する広告ソリューションサービスです。当社グループではEコマースに加え実店舗のチャネルも展開していることから、商品と売り場連動型のコラボレーション設計が可能である点や、食材の仕入れ・調達、商品コラボ(開発)、販売までを一気通貫で支援する中で、広告主が訴求したい「価値」を「体験」としてお客さまに伝えられる点などを強みとしています。広告主様の販路開拓、需要促進を支援すると共に、お客様に新しい食材、商品との出会いをお届けしてまいります。

### 「Kit Oisix」について

必要量の食材とレシピがセットになった、主菜と副菜の2品が20分で作れるミールキット。2013年7月より販売を開始し、これまでに誕生したメニュー数は2,500以上。調理時間を削減できるだけでなく、毎週20以上の和洋中のメニューを展開しているので、メニューのマンネリ化も防ぐことができます。また、有機野菜や特別栽培の野菜など安心・安全に配慮した野菜を5種類以上使用しています。シリーズ累計出荷数は2億食(2024年8月時点)を突破しています。



URL: <a href="https://www.oisix.com/sc/kitoisix\_intro">https://www.oisix.com/sc/kitoisix\_intro</a>

### 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。



## 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)