

【報道関係者各位】

2025年9月4日

冷房で冷えた体を「鍋」で温めよう！昨年は残暑シーズンの販売数が前年比100%超 週替わりで鍋のミールキットをお届けする「鍋Kitオプション」予約開始（9/4～） ～第1弾はちゃんぽんの本場・長崎の「みろく屋」とOisixが初コラボした「ちゃんぽん鍋」が登場～

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、2025年9月4日（木）より、鍋のミールキットを週替わりでお届けする、季節限定の「鍋Kitオプション」の予約を開始します。第1弾は、創業から60年に渡り長崎ちゃんぽんなどの製造、販売を手掛ける株式会社みろく屋（本社：長崎県長崎市、代表取締役社長：山下 大作、以下 みろくや）が監修したKit Oisix「みろくや監修！本場長崎のちゃんぽん鍋」です。昨年の残暑シーズン（9～10月）は、前年に比べて鍋Kitの販売数が103%となり、厳しい暑さが残る中でも、多くのお客さまに鍋をお楽しみいただきました。今年も、手軽に、おいしい鍋をお楽しみいただけるよう、従来の鍋の概念にとらわれない、鍋Kitオプションならではの商品をお届けしてまいります。URL：<https://oisix.com/sc/nabekit2025>



▲Kit Oisix「みろくや監修！本場長崎のちゃんぽん鍋」

■キーワードは「ちゃんぽんの民主化」全国的な家庭料理になってほしいとの思いから初コラボが実現

長崎ちゃんぽんは、豚骨や鶏ガラなどをベースにしたスープに、豚肉や野菜、魚介など様々な材料を入れて、麺と一緒に煮込む、長崎名物の麺料理です。中華鍋ひとつで作れる、おいしく栄養たっぷりの料理として、長崎県では日常的な家庭料理として親しまれています。

みろくやは1964年の創業以来、贈答用、家庭用のちゃんぽんの製造、販売を手掛けてきた食品製造メーカーで、ちゃんぽんがどんな食材を使ってもおいしく楽しめる自由な料理であることを日本中の家庭に伝えたいとの思いから「ちゃんぽんの民主化」を掲げています。鍋Kitも、使う食材やメのスタイルにとらわれず、自由な発想でレシピを提案していることから価値観が共鳴し、初コラボレーションが実現しました。みろくやがミールキット商品とコラボするのは今回が初めてです。

■麺と一緒に“煮込んで”素材の旨みを丸ごと堪能！味の変化を三段階で楽しめるこだわり鍋

ちゃんぽん和其他の麺料理との一番の違いは“麺を入れて煮込むこと”。麺にスープの旨みが染み込み、一体感のある味わいに仕上がります。今回の鍋Kitで使用するの、福岡県産の小麦100%の麺。小麦本来の豊かな風味と、もちもちとした食感、噛むほどに広がる旨みが特長です。

豚骨をベースに魚介の旨みを加えた、みろくやこだわりのスープは、一緒に煮込む具材のおいしさが溶け込むことまで計算し、「一步引いた味」に仕上げています。鍋Kitでは、豚肉、海鮮、さつま揚げなど出汁が出やすい具材を厳選し、具材ごとの投入タイミングにもこだわること、旨みの相乗効果を最大限に引き出しました。

鍋の途中には「酢+おろししょうが」でさっぱりとした味わいも楽しめるほか、メは「ごはん+紅生姜」でスープの最後の一滴までご堪能いただけます。



▲鍋のメは、ごはん+紅生姜で

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）

■Kit Oisix「みろくや監修！本場長崎のちゃんぽん鍋」販売情報

- ・販売期間：2025年9月18日（木）10:00～2025年10月2日（木）10:00
- ・価格：2-3人前／3,131円（税込）
- ・URL：<https://oisix.com/sc/nabekit2025>

■キャンペーン

9/18（木）10:00までに鍋Kitオプション登録（予約）＆
9/25（木）10:00までに購入した方の中から
抽選で30名様に、みろくやの「皿うどんチョコレート
（6個入り）」をプレゼントいたします。

※内容は予告なく変更させていただく場合がございます



■週替わりでバリエーション豊かな鍋をご提案する「鍋Kitオプション」今年は期間限定「残暑割」も登場

「鍋Kitオプション」は鍋のミールキット「鍋Kit」を週替わりでお届けするOisixの人気コースです。「鍋Kit」は、5種類以上の野菜など必要な食材とレシピがセットになっていて、鍋の途中で味を変えるための調味料や、メのご提案など、最後まで飽きずに楽しんで頂けるような仕掛けもご用意しています。残暑が厳しい中でも手軽に、おいしく召し上がれるよう、従来の概念にとらわれないバリエーション豊かな鍋をご提案します。さらに今年は、2025年9月4日（木）夕方頃～2025年10月2日（木）10:00の期間中に販売する「鍋Kit」を7%オフでご購入いただける期間限定割引「残暑割」も実施します。（オプション登録者のみ）

期間：2025年9月4日（木）～2026年4月中旬ごろ

対象：Oisix定期会員のみ

オプション登録料：無料 ※オプション登録をしても、無料で商品のキャンセルが可能です。

URL：<https://oisix.com/sc/nabekit2025>

■鍋Kitオプションのラインナップ一例



▲Kit Oisix「ジューシー水餃子の濃厚みそ鍋」



▲Kit Oisix「九条ねぎ入り！豚と香ばし焼きねぎ塩鍋」



▲Kit Oisix「焦がしにんにく香る！スタミナ鶏味噌鍋」



▲Kit Oisix「やみつき！豚肉とレタスの塩レモン鍋」

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）

「Kit Oisix」について

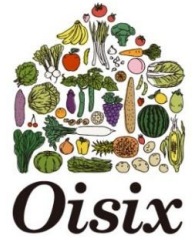
必要量の食材とレシピがセットになった、主菜と副菜の2品が20分で作れるミールキット。2013年7月より販売を開始し、これまでに誕生したメニュー数は2,500以上。調理時間を削減できるだけでなく、毎週20以上の和洋中のメニューを展開しているので、メニューのマンネリ化も防ぐことができます。また、有機野菜や特別栽培の野菜など安心・安全に配慮した野菜を5種類以上使用しています。シリーズ累計出荷数は2億食（2024年8月時点）を突破しています。

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



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。



株式会社みろく屋について

1964年創業のみろく屋は、長崎のソウルフードであるちゃんぽん・皿うどんを代表商品として、長崎の「おいしい」を全国に向けて発信している企業です。ワンランク上の上質さが自慢の麺とスープは、地元の方々を始め多くの方に愛され続けてきました。食材を限定しない、自由なちゃんぽん・皿うどんを日本中の方々に楽しんでいただきたい。そして、お客様の「おいしい笑顔」のために日々努力し、前進し続けてまいります。

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）