# Oisix ra daichi オイシックス・ラ・大地株式会社

【報道関係者各位】 2025年10月14日

いただきますまでたった5分!"超タイパ"夕食サービス「デリOisix」で初コラボ 人気料理家・寺井幸也さんとのコラボメニュー登場(10/16~) ~10か月でプラン登録者数2万人突破! 多忙な共働きの子育て世帯からの支持で急成長中~

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、温めるだけで完成する超タイパタ食サービス「デリOisix」は、初めてのコラボメニューとして、人気料理家・寺井幸也さん監修のデリOisix「寺井幸也監修 6種野菜ソースのバジルチキン」を販売開始します。

URL: <a href="https://www.oisix.com/sc/delioisix">https://www.oisix.com/sc/delioisix</a>

# デリOisix



■多忙なライフスタイルで食事づくりに時間がかけられない…! 世界規模でReady to eat食品市場が拡大中家庭での食事づくりのタイパニーズはコロナ禍以降も拡大し続けていて、Ready to eat食品※1の世界市場は、2029年までに5,127億4,000万米ドルに達すると予測されています※2。日本においても、2023年の総菜市場規模は、物価高のなかでも3年連続で伸長し、10兆9827億円(前年比4.9%増)という過去最高市場規模に拡大。今後も食事づくり

のタイパニーズの高まりが予想されます。

※1:総菜など、加熱や調理が不要でそのまま食べられる食品のこと

※2: (出典)株式会社グローバルインフォメーション「RTE食品:市場シェア分析、業界動向と統計、成長予測(2024~2029年)」

※3: (出典) 一般社団法人 日本惣菜協会「2024年版 惣菜白書」

■超タイパタ食サービス「デリOisix」 登場から10ヶ月でプラン登録者数が2万人を突破 初コラボメニューは人気料理家・寺井幸也さん監修 「野菜をおいしく楽しむ」メニューが登場

Oisixでは2024年4月に、温めるだけで野菜たっぷりのおかずが完成する超タイパタ食サービス「デリOisix」の販売を開始しました。デリOisixは、主菜と副菜の冷蔵の夕食1食分(2~3人前)がご自宅に届くサービスで、忙しくて料理ができない日でも帰宅後5分で豊かな食卓が完成します。忙しい共働きの子育て世帯に大きく支持され、このたび累計販売食数が200万食を突破しました(2025年10月時点)。好評のお声を受けて2025年1月にはデリOisixが毎週3セット届く「デリOisixプラン」の提供を開始。こちらも提供開始から10か月でプラン登録者数が2万人を突破しました(2025年10月時点)。



このたびデリOisix初のコラボとして、人気料理家の寺井幸也さん監修のメニューを開発しました。寺井幸也さんは、野菜をたっぷり使った身体に嬉しい味わいながら彩り豊かで華やかな料理を手掛ける人気料理家です。本メニューのテーマは「野菜をおいしく楽しむ」。デリOisixでは1食あたり通常5種以上の野菜を使用しますが、今回は10種の野菜を使用しました。主菜の「6種野菜ソースのバジルチキン」ではフレッシュ感あるサラダ春菊と紫キャベツ、チキンのソースにも6種の野菜とバジルを使用しています。副菜の「ビーツのマーブルポテサラ」は、栄養たっぷりのビーツを使って彩り華やかに仕上げました。香味野菜をじっくり炒めたイタリアの香味ベース「ソフリット」にご飯をあえて添えれば、野菜のおいしさを味わえる見た目からも食欲そそるメニューが完成します。

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: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)

#### ■商品情報

販売期間:2025年10月16日(木)10:00~10月23日(木)10:00

価格 : 2~3人前1,998円(税込)

内容 : (主菜) 寺井幸也監修 6種野菜ソースのバジルチキン

(副菜) 寺井幸也監修 ビーツのマーブルポテサラ(冷菜)

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

#### ■寺井幸也さんプロフィール

日本の家庭料理をベースに、見た目も華やかで心やさしい味わいのケータリング「YUKIYAMESHI」を主宰。

彩り豊かな料理が放つ圧倒的な存在感が人気を博し、食を起点に幅広く活動中。



▲寺井幸也さん

#### ■寺井幸也さんコメント

忙しい方の味方になれる商品を目指して開発しました。時短でも華やかで楽しい彩り豊かなメニューです。 メインは鶏肉にOisixらしい野菜ごろごろソース、副菜はビーツ入りでYUKIYAMESHIらしいポテトサラダ。生野菜サラダ は紫キャベツと春菊に和風ナッツドレッシングを合わせ、彩りも栄養も抜群。 ぜひ豊かな食卓をお楽しみください。

#### (ご参考) デリOisixについて

提供開始日 : 2024年4月18日 (木) ※デリOisixプランは2025年1月16日 (木) 価格 : 1dayセット (主菜と副菜の1食セットが1種) /1,998円 (税込) 3daysセット (主菜と副菜の1食セットが3種) /5,939円 (税込)

規格: 2~3人前(1食セットあたり)

お届け温度帯:冷蔵

URL: (Oisix定期会員のお客さま) https://www.oisix.com/sc/delioisix

(Oisix定期会員以外のお客さま) https://www.oisix.com/sc/deli\_pr

#### <デリOisixの特徴>

#### ①いただきますまでたった5分

冷蔵でお届けするので、短時間レンジ であたためるだけですぐに夕食が完成。 スペースの限られる冷凍庫の圧迫もな し



#### ④Kit Oisixの開発力を活かした、家族 全員の箸が進むメニュー

2013年から累計2億食を販売するOisix のミールキット「Kit Oisix」のノウハ ウを活かして、お子さまの食べ具合に こだわってメニュー開発



## ②2~3人前の主菜と副菜がセット

1食あたり2~3人前の主菜と副菜がセットで届くので、家族の夕食に最適。 その日の食卓をまるごと頼れる



#### ⑤フレッシュ野菜をプラスした献立 で食べ飽きない

単調な味になりがちな総菜も、レタスや大葉などの野菜や温玉などのフレッシュな食材も別添えしてお届けすることで食べ飽きない





#### ③管理栄養士監修で、 1食当たり5種以上の野菜を使用

栄養への配慮はもちろん、一から作ると時間がかかったり自分では再現できない本格的な味わいが楽しめる



### ⑥1食から注文できる柔軟性

「残業の日だけ」など必要な分だけ注文可能。Kit Oisixや日配品などとも自由に組み合わせて購入できるので、毎週の家族の予定に合わせた買い物が1回の注文で完結



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った、調理時間が10分から作れるミールキット『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、学校などで給食事業を展開する「シダックスコントラクトフードサービス」、病院、高齢者施設、保育園、幼稚園などで給食事業を展開する「シダックスフードサービス」、買い物困難者向け移動スーパー「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)