

【報道関係者各位】

2025年10月9日

【進化系ミールキット】私にも家族にも、"腸内細菌"にも嬉しい食習慣を 人気のミールキット「Kit Oisix」から「腸内環境ごはんKit」シリーズが誕生 腸内細菌のスペシャリストが監修するメニューを毎週提案（10/9～）

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、2025年10月9日（木）より人気商品のミールキット「Kit Oisix」の新シリーズ「腸内環境ごはんKit」を販売開始します。メニューは腸内環境研究のリーディングカンパニーである株式会社メタジェン（本社：山形県鶴岡市、代表取締役社長CEO：福田 真嗣）が監修し、料理を食べる人にもお腹の腸内細菌にとってもおいしい食習慣が、多様な種類の食材を使用するミールキットで手軽に叶う商品提案を行ってまいります。URL：<https://www.oisix.com/sc/chonaikankyo>



▲[腸内環境ごはんKit]バルサミコポークと彩り野菜グリル添え

■「自分や家族の腸内環境は気になるが、 何をしたらいいかわからない」に応えるミールキット誕生！

世の中の健康ニーズが高まる中で、Oisixではミールキットの進化により、そのニーズにお応えできないかと考えました。ダイエット、高たんぱく質など様々な観点でお客様アンケートを実施したところ、腸内環境を整えたいというニーズが高いことが分かりました※。

アンケートでは「腸内環境を整えることに興味がある」という回答が90%を超えたものの、実際にはそのために何もアクションしておらず、していない理由は「何から始めたらいいかわからない」「継続するのが大変そう」「食材の知識がない」「メニューを自分では考えられない」という回答が多くを占めました。※2024年11月自社会員対象、1,807名が回答

■ふだんの晩ごはんメニュー 我慢しないミールキットで叶う「おいしい食習慣」

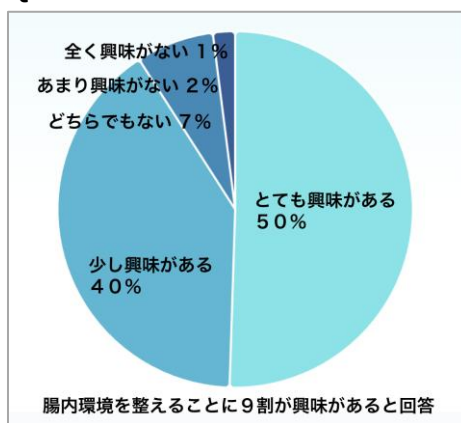
「腸内環境ごはんKit」は、5種類以上の野菜、1食1人前あたり10g以上・8種類以上の食物繊維やオリゴ糖を含むなど腸内細菌に考慮した食材選定により、毎週お届けするミールキットのメニューを召し上がるだけで腸内環境を整えることに役立ちます。ヨーグルトや納豆、海藻といった従来から摂られている食材に加え、和洋中様々な普段の献立で、家族みんなで毎回違ったメニューを一緒に食べられることにより、おいしく無理のない食習慣として継続しやすくなります。本年6月より会員モニター販売を続け、このたびの販売開始に至りました。

■腸内環境のスペシャリストが監修 腸内細菌が喜ぶ「腸内環境ごはんKit」

「腸内環境ごはんKit」は、最先端科学で腸内環境を制御することで健康を目指す「腸内デザイン®」をコンセプトに、新たなヘルスケアの創出に取り組む腸内環境研究のリーディングカンパニー「メタジェン」がメニューを監修しています。



Q: 腸内環境を整えることに興味がありますか？



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

（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）

(メタジェン様より)

一人ひとりのお腹の中には無数の腸内細菌が棲み、健康を支えています。腸内細菌が最大限に活躍できることが、元気で健やかな生活を送ることに繋がる点に「腸内環境ごはんKit」では着目。人と同じように腸内細菌も食事が必要ですが、彼らの食事は人が消化吸収できない「食物繊維」や「オリゴ糖」です。また、腸内細菌には様々なメンバーがおり、それぞれの腸内細菌には食事の好き嫌いがあります。様々な種類の食物繊維やオリゴ糖を組み合わせ、十分な量をお腹に届けることが大切です。食べる人のためのおいしさと、腸内細菌のためのおいしさの両方を兼ね備えた食習慣が、ミールキットで手軽に続けられるようになりました。

「腸内環境ごはんKit メニュー例」 ※価格は税込

商品名：[腸内環境ごはんKit]チキンときのこの濃厚トマトクリーム煮

販売価格：2人前 2,159円

概要：

食物繊維入りのアーモンドミルクの甘みが料理にコクを出す、チキンのトマトクリーム煮込みと、キヌアのプチプチ食感が楽しいマリネやバターライス。バランスよく、お腹に優しいメニューをお試しください。

販売期間：2025年10月9日（木）10:00～10月16日（木）10:00



商品名：[腸内環境ごはんKit]にんにく香る！鶏とさつまいもの黒酢煮

販売価格：2人前 2,159円

概要：

食物繊維が豊富な食材を使用。黒酢の酸味とにんにくの香りが食欲をそそる甘辛い炒め煮は、ごはんがすすむ味わいです。隠し味の味噌マヨネーズが効いたそぼろ入りのおからとご一緒にお召し上がりください。

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



商品名：[腸内環境ごはんKit]くるみ入り肉みその豆乳坦々麺

販売価格：2人前 2,159円

概要：

豆乳とねりごまが入ったクリーミーな坦々麺。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召し上がりください（カリフォルニアくるみ協会とのコラボメニュー）。

販売予定未定



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

株式会社メタジェンについて

「腸内環境に合ったヘルスケアをあたりまえにする」ことをミッションとし、腸内デザイン®をコンセプトにしたアプローチによりグループ全体で「病気ゼロ」を目指す。腸内環境の機能を包括的に理解するための独自の腸内環境評価技術「メタボロゲノミクス®」を駆使した研究開発支援プラットフォームを活用した「研究付加価値探索事業」「商品開発支援事業」、そして科学的根拠を基盤に社会への啓発活動を行う「サイエンスPR事業」を推進。試験計画から解析データの解釈・考察、その先の事業化提案まで、腸内環境研究とその社会実装を一気通貫でサポートしている。「腸内デザイン市場」の共創を目指す企業連携コミュニティ「腸内デザイン共創プロジェクト」を運営し、2025年10月現在40社以上が参画。腸内環境の正しい知識を社会に伝え、自分のヘルスケアの軸を見つけてもらうためのオウンドメディア「onakademy」も運営。



——— 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

（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

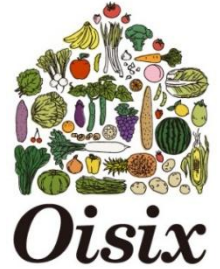
必要量の食材とレシピがセットになった、主菜と副菜の2品が20分で作れるミールキット。2013年7月より販売を開始し、これまでに誕生したメニュー数は2,500以上。調理時間を削減できるだけでなく、毎週20以上の和洋中のメニューを展開しているので、メニューのマンネリ化も防ぐことができます。また、有機野菜や特別栽培の野菜など安心・安全に配慮した野菜を5種類以上使用しています。シリーズ累計出荷数は2億食（2024年8月時点）を突破しています。

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。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：丸尾

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）