【報道関係者各位】 2025年10月28日

【Oisix】勤労感謝の日に向けて「つくる人」に感謝を伝えるダンボールでお届け 「すべてのつくる人に、ありがとう。」 (10/28~)

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28日(火)出荷分より、お客様への食品お届け時に使用しているダンボールについて、勤労感謝の日にあわせ、生産者や食事をつくる人への感謝を伝えるメッセージを伝えるデザインに期間限定で切り替えます。

URL: https://www.oisix.com/sc/11kinro-pr





■食材をつくる人、料理をつくる人、「すべてのつくる人にありがとう。」

ー年最後の祝日である「勤労感謝の日」は、自然の恵みと豊作に感謝する日本古来の収穫祭(新嘗祭)が由来とされており、インターネットの八百屋としてスタートしたOisixにとっても、この日は特別な意味を持つ日です。食材をつくる人。料理をつくる人。多くの人の働きによって、Oisixの「おいしい」は支えるが、バッチャ

すべてのつくる人に「ありがとう」の気持ちをお伝えすべく、期間限定のダンボールでお届けします。

■ダンボールを通じた取り組みも進化させながら、全国に食材をお届けしています

Oisixでは一年を通じてお客さまとのコミュニケーションにダンボールを活用しており、最近では、震災を忘れず支援を継続していく意図を込めて、能登のさくらの開花時期に合わせエールを送る支援企画を実施し、好評いただいています。Oisixの会員数は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。定期宅配でお届けしているダンボールは漂白剤・着色剤不使用の古紙を100%使用し、ダンボールを生産する際の環境負荷は最低限に抑えつつ、ご家庭への配送時に必要な強度を保つ素材を採用しており、2024年2月よりこの素材でのお届けを開始しています。またOisixでは、ダンボールの廃棄を出さないよう、必要な分をその都度製造しています。

2000年に「食にまつわる社会課題を解決したい」という想いで始まったOisixは、ダンボールについても同じ想いで改良を重ねてまいりました。これからも、Oisixだからできることに一つひとつ取り組んでまいります。

▼「勤労感謝の日」期間限定ダンボール流通時期:

2025年10月28日(火)出荷分より順次切り替え ~11月18日(火)前後まで

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: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)

(ダンボールイラスト作画)

原游(はらゆう)

「大地の芸術祭」参画アーティスト。

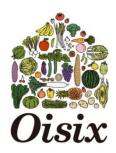
1976年東京生まれ。2001年東京藝術大学大学院美術学部美術科油画専攻修士課程修了。絵画の可能性を探求し、幾つかのシリーズを展開。

「土を耕す音、ジャガイモがコロコロ。料理の時の火力のジャージャー鳴る音。太陽が登って降りてくる生活のリズム。色々なリズムを感じて描きました。」



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。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。