

【報道関係者各位】

2025年10月29日

## 新メニューが好調 Kit Oisixリニューアル後のメニュー売上が最大約3倍 ※に 【超ラクKit】10分で完成、調理に包丁・まな板を使わない時短メニュー 家計に嬉しい、4人前でひとり当たり594円のメニューが新登場（11/6～）

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16日（木）より人気商品のミールキット「Kit Oisix」を調理時間10分で完成する「超ラクKit」として大幅リニューアルしました。10月23日（木）には当該メニューの売上が最大で約3倍となっており好調です。おいしさはそのまま、包丁・まな板を使わず仕上げられるメニューを拡大した点も高く評価いただいております、ご家庭の晩ごはん事情に寄り添ってアップデートした「超ラク」な商品構成で毎日のごはん作りを応援します。[https://www.oisix.com/sc/choraku\\_pr](https://www.oisix.com/sc/choraku_pr)



# 超ラクKit

### ■平日の調理にかかる労力を軽減する新メニューが、リニューアル前の最大約3倍と好調

今回の「超ラクKit」リニューアルでは、出社回帰によるお客様のさらなる時短ニーズに応える商品や、物価高に悩む昨今だからこそ、手の届きやすい商品価格帯への見直しを図っています。その結果、10/16（木）～10/23（木）の最初の1週間で、同じメニューがリニューアル前の約3倍となるご注文をいただいています。  
※販売中メニューの、リニューアル後の単週とリニューアル前8週間の平均販売数比較による

### （ご注文いただいたお客さまのお声より）

平日疲れて帰る時、超ラクKitがあるとするとほっとする。買い物に寄らなくていいんだ、高速でご飯炊いてる間にできるし、なんならもっと遅く残業しても、子どもが作ってくれるし（超ラクだと子どもでも作れる）。助けられている人、多いかも。

### ■11/6からは食べ盛りのご家庭に嬉しい「4人前メニュー」が新登場！ メニュー1人あたり594円（税込）から タイパとコスパが両方叶います

時短効率UPした「超ラクKit」は、調理時間10分以内に完成する「超ラク」メニュー。包丁・まな板を使わず作れるメニューも毎週10品以上からお選びいただけるよう商品拡大し、年内にはラインナップが100品を超える予定です。使う調理器具が少ないので片付けも「超ラク」が叶います。

調理工程とあわせて価格帯の見直しも進めており、これまでのKit Oisixは2人前または3人前メニューからお選びいただいていたところ、4人前メニューの商品が新登場。2人前メニューと比較して1人前あたり50円安い、税込594円（「【4人前】温玉のせすき焼き風ハンバーグ丼」）よりお求めいただけます。

タイパだけでなくコスパも追及し、現在の食卓事情に寄り添ったメニュー提案を今後も推進してまいります。



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](mailto: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）

## ■平日の晩ごはん 理想の調理時間と現実のギャップ 調理にかかる労力を軽減したい意識が向上

進む入社回帰により、平日の晩ごはんに対するお客様の時短ニーズは昨今さらに強まっています。当社が実施したアンケート※では、晩ごはんの準備と片付けにおいて、時間効率と負担軽減を強く求めていることが浮き彫りになりました。現実と理想とする調理時間には大きなギャップがあり、このギャップを埋めるための具体的な時短レシピや、献立作成のサポートニーズが高まっています。※2025年10月自社会員対象、2,067名が回答

調理時間を減らしたい理由としては、疲労により調理や片付けにかかる労力を減らしたい、自由な時間を確保したいといったニーズや、光熱費を抑えたい、タイパ重視の風潮の影響があることが明確になりました。

### 《「超ラクKit」メニュー例》 ※価格は税込

商品名:【超ラク】火を使わずに！味染み豚角煮

販売価格:2人前 2,430円

概要: 豚角煮やかぼちゃをしっとり柔らかく煮込んであり、面倒な煮物が3ステップで完成します。火を使わずに長時間煮込んだような豚角煮が完成！とろっとやわらかい豚肉と、ホクホクのかぼちゃが嬉しいポイント。出汁の旨み染み渡る味わいです。

販売期間:2025年10月30日(木)10:00～2025年11月6日(木)10:00



商品名:【超ラク】包丁いらず！ちゃんぽん炒め

販売価格:2人前 1,943円

概要: ちゃんぽんの具を、ごはんに合わせてられるよう炒め物に仕立てました。具材が7種類と具沢山にもかかわらず、包丁いらずで炒めるだけの簡単調理。牛乳を使用することでこっくり深みのある味わいに。別添の柚子胡椒も白湯スープと相性がよく、最後まで飽きることなくお召し上がりいただけます。

販売期間:2025年11月6日(木)10:00～2025年11月13日(木)10:00



商品名:【超ラク】温玉のせすき焼き風ハンバーグ丼

販売価格:4人前 2,375円

概要: すき焼き風に味付けした、見た目もインパクトのある丼メニューです。とろりとした温泉たまごの黄身が、甘辛だれを纏ったハンバーグによくからみ、ごはんが進む味わいに仕上がっています。

販売期間:2025年11月6日(木)10:00～2025年11月13日(木)10:00



販売URL: <https://www.oisix.com/sc/choraku>

## ■新登場！超ラクKitおためしセット

販売期間:販売中～2025年11月6日(木)10:00

概要: 超ラクKit3品＋シャインマスカット入り おためしセット 全15商品、1,980円(おためし価格 8,100円相当が75%OFF)

Oisixのご利用が初めての方限定、新発売の「超ラクKit」と、人気定番商品全15品を気軽におためしいただけるセットです。下準備済で、台所に立つ時間も最小限でOK。さっと火を通してあっという間に食卓へ。そんなストレスフリーな食生活が叶います。新しい料理体験をぜひおためしください。

販売URL: [https://www.oisix.com/sc/chouraku\\_otameshi\\_pr](https://www.oisix.com/sc/chouraku_otameshi_pr)



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](mailto: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、調理時間が10分から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](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。



## 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](mailto: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)