

【報道関係者各位】

2025年10月16日

【超ラクKit】調理に包丁・まな板を使わないメニュー 年内に100品超え目指す人気のミールキット「Kit Oisix」が、片付けまで「超ラク」に大幅時短効率UP 10分以内でできる毎日のおかずを強化 全ラインナップの5割以上に（10/16～）

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」を大幅リニューアルします。おいしさはそのまま、包丁・まな板を使わずに仕上げるができる「超ラクKit」メニューを年内に100品まで拡大します。また販売する商品のうち、調理時間が10分以内となるメニューは全体の5割以上となり、より一層ご家庭に寄り添った「超ラク」な商品構成で毎日のごはん作りを応援します。URL：https://www.oisix.com/sc/choraku_pr



超ラクKit

■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

進む出社回帰により、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。

■時短効率UPした「Kit Oisix」は、調理も片付けも「超ラク」がテーマ

さらに価格帯も見直し メニュー1人あたり490円（税抜）から 家計にも嬉しい

時短効率UPした「Kit Oisix」はその5割以上が10分以内に完成する「超ラク」メニューとなります。さらに包丁・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。すでに「超ラク」メニューをご利用いただいたお客様からは「包丁・まな板要らずで、ニラをキッチンばさみでカットするだけなのでとても簡単。炒めるからこそ本格的な味が楽しめます。今日は冷凍物で楽しちゃったなという罪恶感ありません。味もしっかりしていてとても好みでした。これは常備したい」「仕事が終わって疲れ果てていても、簡単に作れるのでまた買いたい」といったお声が寄せられています。使う調理器具が少ないので片付けも「超ラク」が叶います。

また、より多くのお客様にご利用いただけるよう、価格帯も見直しました。1人前490円（529円税込：「さばっばとひじきの混ぜごはん」※2人前で販売）よりお求めいただけます。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

（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）

◀「超ラクKit」メニュー例▶ ※価格は税込

商品名：【超ラク】さっぱり柑橘の油淋鶏

販売価格：2人前 2,074円

概要：

火を使わずトースターで温めるからかんたん！食べる直前に生のレモンを搾ることで、コクのある油淋鶏ソースに柑橘の爽やかな香りがプラスされます。野菜がしっかり摂れるのも嬉しいポイント。副菜は、豆腐に九条ねぎとごま油が香る仕立てにしました。

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

商品名：【超ラク】温玉のせすき焼き風ハンバーグ

販売価格：2人前 1,295円

概要：

すき焼き風に味付けした、見た目もインパクトがあります。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すすみます。お客さまからも「包丁使わずに出来るし、10分もかからず本当にかんたん！」と人気の商品です。

販売期間：2025年10月16日（木）10:00～2025年10月30日（木）10:00

商品名：【超ラク】豚と海鮮のパエリア風チャーハン

販売価格：2人前 1,835円

概要：

野菜の旨みがぎゅっと詰まったサフラン風ソフリットを使って、パエリア風の味わいを手軽に楽しめる超ラクKitです。野菜とたんぱく、ごはんがこれ一皿で摂れ、包丁を使わずに作れるので、忙しい日のランチにもおすすめです。

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

商品名：【超ラク】もちもち春雨のコク旨チャプチェ

販売価格：2人前 1,295円

概要：

具材を特製だれに漬け込んだチャプチェは、春雨のモチモチとした食感と豚肉の旨み、ごま油の香ばしい香りが楽しめます。ごはんもすすむ韓国家庭料理の味わいをご自宅でもかんたんにお楽しみ頂きたいと思い開発。ご自宅で野菜を足してかさまして使われているお客さまも多く、コスパも良いとご支持いただいています。

販売期間：2025年10月23日（木）10:00～2025年10月30日（木）10:00

商品名：【超ラク】さばっばとひじきの混ぜごはん

販売価格：2人前 1,058円

概要：

フライパンの中で作る混ぜごはん。お腹の空いた家族を待たせることなく、すぐに完成するのが嬉しい、人気のお助け献立です。（販売予定未定）

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

■新登場！超ラクKit Oisixおためしセット

販売期間：2025年10月16日（木）10:00～2025年11月6日（木）10:00

概要：超ラクKit Oisix3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



——— 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

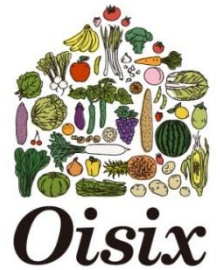
必要量の食材とレシピがセットになった、調理時間が10分から作れるミールキット。2013年7月より販売を開始し、これまでに誕生したメニュー数は2,500以上。調理時間を削減できるだけでなく、毎週20以上の和洋中のメニューを展開しているので、メニューのマンネリ化も防ぐことができます。また、有機野菜や特別栽培の野菜など安心・安全に配慮した野菜を5種類以上使用しています。シリーズ累計出荷数は2億食（2024年8月時点）を突破しています。

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



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

（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）