

【報道関係者各位】

2025年11月18日

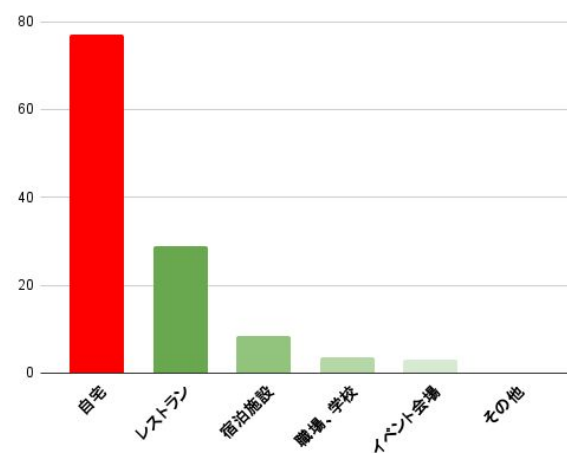
【平日クリスマス】「家で食べる」77%、時間はないけど約6割が調理もする今年のクリスマス 【超ラクKit】家族で囲むチキン、ポトフやグラタンまでもが10分で完成！ 新登場 DEAN & DELUCAコラボのクリスマスメニューも10分で食卓へ（12/4～）

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12月4日（木）より人気商品のミールキット「Kit Oisix」より、調理時間10分で完成する「超ラクKit」クリスマスメニュー5点を順次販売開始します。ごちそうメニューでも包丁・まな板を使わず仕上げられ、今年の「平日クリスマス」事情に寄り添った商品構成で、おうちのクリスマスの食卓づくりを応援します。https://www.oisix.com/sc/choraku_pr



▲【超ラク】柔らか豚とかぶのごちそうポトフ

Q: クリスマスメニューはどこで食べる予定ですか？



■【アンケート】出社回帰の平日クリスマスで「準備に時間がかけられない」調理ストレスを6割が抱える

今年のクリスマスイブは水曜、クリスマスは木曜と、共に平日です。当社で「平日クリスマス」についてアンケート※を実施したところ、平日であっても81%がクリスマスイブ、クリスマス当日のいずれかにクリスマスディナーを食べると回答。また、節約志向も相まって、クリスマスディナーを食べる場所は「自宅」が最も多く、77%となっています。さらに昨今の出社回帰もある中、帰宅後の準備時間の少なさが浮き彫りになりました。約6割が帰宅後にクリスマスディナーの調理を行うと回答しているものの、「調理や片付けが簡単なメニューにする」「品数を減らす」といった工夫が求められています。

※クリスマスに関するアンケート(2025年11月当社調べ、n=700 全国の30～50代男女)

■「超ラクKit」なら10分で クリスマスの夜にも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」のクリスマスメニューでは、ご自宅と同じだけ煮込もうとすると2～4時間ほどかかる煮込み済みの豚肉を使用したり、調理時間を半分にするためにソースを新たに開発するなど、いかに短い時間で聖夜を彩るごちそうメニューを仕上げるか、開発時に細かい調整と試作を繰り返し、時短ノウハウを反映しています。

さらにDEAN & DELUCA コラボのクリスマスメニューが2種類登場。「ほうれん草マサラチキンプレート」は包丁を使わず仕上げることができ、「かぼちゃとミートボールのホワイトデミソース」は、お子さまから大人までみんなが食べたくなる味わいを実現するためにお届けするデミグラスソース自体の濃厚さや、10分で仕上げるために食材を重ねる順番を工夫しています。



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)

《「超ラクKit」クリスマスメニュー》 ※価格は税込

商品名:【超ラク】しらゆり鶏のサクッと香味パン粉焼き

販売価格:2人前 2,159円

概要: 聖夜を彩るメニューを簡単に！ホワイトソースを乗せてフライパンで蒸し焼きにしたチキンに、マヨネーズが隠し味のガーリックパン粉が重なって、お店のような味わいに。りんごのドレッシングで作るシンプルコールスローとご一緒に、クリスマスのディナーをお楽しみいただけます。

販売期間:2025年12月11日(木)10:00～2025年12月18日(木)10:00

商品名:【超ラク】ほうれん草マサラチキンプレート

販売価格:2人前 2,159円／3人前 3,197円

概要: DEAN & DELUCA 監修メニュー。もともと人気のメニューを、おいしさはそのまま包丁要らずの10分で仕上がる「超ラクKit」に。お家ではなかなか再現できない本格的でスパイシーな香りと、ヨーグルトのほのかな酸味が美味しいマサラチキン、さわやかなレモンライスとマリネを添えたワンプレートディッシュです。

販売期間:2025年12月4日(木)10:00～2025年12月11日(木)10:00



商品名:【超ラク】柔らか豚とかぶのごちそうポトフ

販売価格:2人前 2,051円／3人前 3,035円

概要: 口の中でほろっと崩れるまで柔らかく煮込んだ豚肉の旨みと、とろっとしたかぶの甘みが楽しめるポトフです。フレッシュレタスに温かいスープを注ぐことで、シャキシャキ食感とみずみずしい彩りが楽しめます。アーモンドの食感がアクセントのパセリライスを添えて、お手軽にごちそう気分を満喫できます。寒いクリスマスの夜にぴったりの身体も心も温まる一品です。

販売期間:2025年12月4日(木)10:00～2025年12月11日(木)10:00



商品名:【超ラク】かぼちゃと肉団子のホワイトデミソース

販売価格:2～3人前 2,159円

概要: DEAN & DELUCA監修メニュー。ゴロッとしたミートボールに甘くホックリしたかぼちゃをのせて焼いて10分で仕上げます。食材を重ねる順番を工夫し、濃厚なデミグラスソースがおいしさのポイント。ホワイトソースと合わせることで、さらに贅沢な味わいに。クリスマスに、お子さまから大人までワイワイ楽しめます。

販売期間:2025年12月11日(木)10:00～2025年12月18日(木)10:00



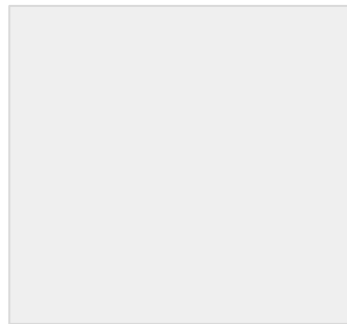
商品名:【超ラク】豚のガーリックマトクリーム

販売価格:2人前 2,051円／3人前 3,035円

概要: 豚肉は重ねて層にして焼くことで、やわらかく仕上がります。ガーリックが効いた濃厚なマトクリームソースをかけて、おしゃれな見た目でありながら、しっかりごはんのすすむ一皿です。ソースにはちぎったパセリを入れることで、香りと彩りがアップします。

販売期間:2025年12月11日(木)10:00～2025年12月18日(木)10:00

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



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」とは

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。タイパだけでなくコストも追及し、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。

超ラクKit



「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360,887人(2025年9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)