

【報道関係者各位】

2025年12月16日

【能登半島地震】まもなく2年 再建を目指す能登の伝統調味料を使ったOisix新商品「いしる」「よしる」使用 家庭でおいしく支援できる 地元の冬の味わいをお届け 寄付つき商品の購入を通じ 能登の食の復興支援継続を呼びかけ(12/18~予約開始)

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、以下「当社」）が展開するOisixは、2025年12月18日（木）より「能登・金沢のおいしいもの特集」を開催します。前回7月開催に引き続き、震災からまもなく2年となる能登の被災地・生産者それぞれの、復興に向けた活動や思いを紹介しながら、お買い物を通じた支援継続を呼びかけます。

URL : <https://www.oisix.com/Reservation.250063.htm>



■本格的な経済回復への課題が残る被災地への、継続支援

令和6年能登半島地震の発生からまもなく2年となります。事業再開やインフラ復旧に一定の進捗が見られるものの、本格的な経済回復には至っておらず、人口流出、インフラやコミュニティの再建、そして心のケアの継続といった長期的な課題が依然として残されています。支援活動は多岐にわたり、多くの企業や団体が資金や物資の提供、雇用支援、心のケアなどを行っていますが、支援が届きにくい層への対応や、ニーズに合わせたきめ細やかなアプローチの必要性が浮き彫りになっています。

Oisixでは、持続可能な支援として能登支援寄付つき商品（以下、「能登商品」）を継続して開発。「食べて応援」と題し、販売による支援を行ってきました。本年7月に開催した「能登・金沢のおいしいもの特集」では、地域×社会性も踏まえた能登商品の予約により、商品販売ページの訪問率や売上が想定の120%を超える結果となりました。震災により現在は営業再開できていないミシュラン名店のメニューが食べられるミールキット、輪島朝市で人気を博していた能登の加工品を寄付金付きで展開し、現地ならではの味わいや、被災地支援という社会性を兼ねた新たな切り口で、お客様の満足度が高い企画となりました。

■今回の主役は、能登の家庭料理を支えてきた伝統調味料 復興の道半ばながらもオリジナル商品を販売

「いしる（いしり）」「よしる」は、日本三大魚醤のひとつ。能登では昔から家庭の味を支える「万能調味料」として愛されてきました。原料がイカなら「いしる（いしり）」、イワシなら「よしる」と呼ばれ、塩と米麹とともに漬け込み、昔ながらの手法で数年かけて発酵・熟成させています。

Oisixで2008年から販売し長らくお客様に親しまれている人気の調味料「あんちょびーの」にも使用されている「よしる」は、貯蔵槽の多くが倒壊、壊滅的な状態に陥りました。しかし震災直後に、倒壊した貯蔵槽から可能な限り原料を救い出し、片付け・補修作業に奔走。震災から13ヶ月が経った本年2月、生き残ったタンクを使い、被災後初の「よしる」の仕込みを再開しました。現在も懸命に仕込み、発酵・熟成作業を進めています。同様に各メーカーは、それぞれの「能登伝統の調味料」を絶やさないとの思いで、再建に向け日々奮闘しています。

今回開催する「能登・金沢のおいしいもの特集」では、多くの方にこの調味料に親しんでいただけるよう、オリジナル商品のカジュアルなホットスナックや鍋、ごはんのお供など「いしる」や「よしる」を使用した商品を多数ご用意しました。



▲「よしる」の生産者・
ヤマサ商事 山崎さん

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)

«商品概要» ※価格は税込

商品名：[50円寄付]いしる香るジューシー肉まん(3個)

販売価格：808円

概要：

いかを原料にした「いしる」の旨みと、いか・豚肉のコクがぎゅっとつまた肉まん。国産豚のジューシーな肉汁と合わさり、奥深い味わいを生み出しています。肉と海鮮の旨味がバランス良く詰まった美味しさをお楽しみください。



商品名：[50円寄付]海鮮いしり鍋セット(2~3人前)

販売価格：6,318円

概要：

能登を代表する伝統調味料「いしる（いしり）」を使った、香り豊かないしり鍋が手軽に楽しめるセットです。「いしり」は、イカの内臓をじっくり発酵・熟成させた能登独自の魚醤で、深い旨味と独特的のコクが特徴です。

本セットでは、「いしり」の風味を最大限生かした鍋つゆに、相性の良い具材を合わせることで、能登ならではの味わいをご家庭でそのままお楽しみいただけます。体の芯から温まる濃厚な旨味の鍋を、ぜひご賞味ください。



商品名：[50円寄付]能登小木港のいかみそぼろ

販売価格：756円

概要：

いかの産地 能登小木港産のするめいかに、生姜とにんにくを効かせ、能登の味噌・魚醤「いしる（いしり）」で仕上げた、能登をまるごと味わえるごはんのおともです。するめいかは食感が楽しめるように大きくミニチしてあります。あたたかいごはんの上にのせてお召し上がりいただくのがおすすめです。



商品名：[50円寄付]へぐら屋 あじいしる干し 2枚セット

販売価格：592円

概要：

国内で獲れた真アジを、能登地方で作られている発酵調味料「いしる（いしり）」を隠し味にした特製たれに漬け込み、丁寧に一枚一枚干し上げて魚の旨味を凝縮させました。

小ぶりですが、うまいがつまた味わいです。



予約販売期間：

2025年12月18日（木）10:00～2026年1月1日（木）10:00

URL : <https://www.oisix.com/Reservation.250063.htm>

■商品の購入を通じた、能登半島の食の復興支援を継続

Oisixでは、持続可能な形で能登半島の食に関わる生産者の復興に協力するため、お客様がふだんのお買い物を通じて簡単に支援できるよう、1点につき50円の寄付つきで関連商品を販売しています。またお客様からお預かりした寄付金と同額をOisixからも寄付し、能登の食の復興を継続して支援しています。

今回の企画でお客様からお預かりした寄付金は、能登の食の作り手が集まり・学び・行動し、能登の豊かな食の未来を創るためにコミュニティ「のとのもん※」を通じ、能登の食の復興に役立てられます。

※「のとのもん」一般社団法人東の食の会（東京都品川区）が立ち上げたコミュニティプロジェクト。東の食の会は、東日本大震災後、東北の食産業の再生に尽力し、地域を超えた連携を促進して新たな価値を創出してきました。この経験を活かし、能登半島地震で被災した食の作り手と共に、地域の食文化を支える取り組みを進めています。



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)



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」「らでいっしゅばーや」「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）