

【報道関係者各位】

2025年12月17日

## ノンカフェインの“ネクスト抹茶”「桑の葉（くわっば）」が砂糖不使用の和スイーツに 「【砂糖不使用】ノンカフェイン くわっばボウル」販売開始（12/18～） ～2026年の野菜・フルーツのネクストトレンドで注目の高栄養野菜「桑の葉（くわっば）」が進化～

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）は、「【砂糖不使用】ノンカフェイン くわっばボウル」を2025年12月18日（木）より販売開始します。「桑の葉（くわっば）」は、抹茶のような風味ながらノンカフェイン、さらに食物繊維が豊富で栄養価も高い“ネクスト抹茶”として、Oisixの青果バイヤーが選ぶ「2026年の野菜・フルーツのネクストトレンド」でトレンド入りしている野菜です。このたびお客さまからの好評のお声を受けて、さらに日々の食卓に取り入れやすい商品に進化しました。

URL：<https://www.oisix.com/sc/vegefru>



▲（左）【砂糖不使用】ノンカフェイン くわっばボウル、（右）桑の葉（くわっば）

### ■高栄養野菜への注目高まる 日々の食卓に取り入れやすい加工品が支持

世の中の健康志向の高まりにより、高栄養野菜への支持が拡大しています。Oisixでは、スーパーフード並みの栄養価が注目されるビーツがお客さまから特に好評で、2024年と2025年の1月～3月の販売数を比較すると、2025年は前年比1.7倍となっています。お客さまのニーズの高まりを受けて、ビーツの食シーンをさらに広げるミールキットなどの加工品の開発が加速していて、2025年7月からは、“ネクストアサイーボウル”として「【砂糖不使用】おうちで食べる！ビーツボウル」の販売を開始。流水で解凍してお好みのフルーツと合わせるだけで、朝食のヨーグルトやトレーニング後のスムージーなど幅広いシーンで手軽にビーツを取り入れられる点が好評で、Oisixで青果として販売するビーツと比較して約1.4倍の販売数に拡大しています（2025年8月～11月時点）。



▲【砂糖不使用】おうちで食べる！ビーツボウル

### ■ノンカフェインの“ネクスト抹茶”として好評の「桑の葉（くわっば）」

さらに日々の食卓に取り入れやすい和のスイーツになって新登場！

ビーツと合わせてお客さまから注目を集めている高栄養野菜が、食物繊維が豊富で栄養価も高い「桑の葉（くわっば）」です。「桑の葉（くわっば）」は古くから漢方薬や健康食品の原料として用いられてきましたが、昨今海外での抹茶ブームのなかで、ノンカフェインで苦みのない「桑の葉パウダー」が海外で注目を集め始めています。Oisixでは2025年8月から、桑の葉（くわっば）を青果として販売するとともに、カフェインを避けている方や苦みの苦手なお子様でも飲みやすい“ネクスト抹茶”として「【ノンカフェイン】くわっばまっちゃ」の販売を開始。「美味しいし調子もよい」「牛乳と混ぜるとノンカフェイン抹茶オレのような美味しさで、子どももごくごく飲んでました！」などお客さまからも好評でした。その好評ぶりを受けて、桑の葉（くわっば）の加工品第2弾として「【砂糖不使用】ノンカフェイン くわっばボウル」を2025年12月18日（木）より販売開始します。くわっばまっちゃに、Oisix独自の配合でバナナ、豆乳、ココナッツミルクなどを混ぜて仕上げていて、抹茶のような味わいなのにノンカフェインで砂糖不使用の健康的な和のスイーツに仕上がっています。バナナのほか玄米グラノーラ、あんこ、きなこなど和のトッピングとも好相性です。



▲【ノンカフェイン】くわっばまっちゃ

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：有賀

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）

## ■商品情報

URL : <https://www.oisix.com/sc/vegefru>

### 【砂糖不使用】ノンカフェイン くわっばポウル

販売価格：税込408円／販売期間：2025年12月18日（木）10:00～

### 「【ノンカフェイン】くわっばまっちゃ」

販売価格：税込1,706円／販売期間：2025年8月28日（木）10:00～

## 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9月末時点）で日本全国の方にご利用いただいています。2013年7月に販売を開始した、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。

## （参考）Oisix青果バイヤーが厳選 2026年注目の野菜・フルーツのネクストトレンド

Oisixはインターネットの八百屋として2000年にサブスクリプションサービスを開始しました。2024年からは、年間約6万件にも及ぶ商品レビューから読み取れるお客さまのニーズや嗜好情報、有識者や畑の動向を元に青果バイヤーが注目する野菜・フルーツのネクストトレンドを発表しています。

2026年は、野菜・フルーツを取り巻く環境が産地・食卓双方で大きく変化している状況を反映したトレンドがランクイン。異常気象が常態化するなか、産地ではピンチをチャンスに変えるべく、畑のもったいないを救う「サステナブル」な取り組みが進んでいます。食卓の変化では特に「物価高」が顕著で、野菜で家計の負担を減らす提案に注目が集まっています。そのほか、健康志向の高まりに伴い「腸内環境」や「ウェルネス」を切り口にした野菜へ注目が集まっています。

URL : <https://www.oisixradaichi.co.jp/lp/nexttrend2026/>



### ①物価高の家計に かさも増しておいしさも増す「ましましベジ」

- ・昨今家計に大きな負担となっている物価高
- ・長期化するコメの価格高騰と供給不安に応える「野菜を使ったごはんのかさまし提案」が好評
- ・天候の影響などから野菜の市場価格や供給が不安定になるなか、家計と産地に嬉しい「野菜の未利用部位を活用した商品」も好評で、今後の展開に期待



▲（左から）かさましベジごはんを炊き込む様子・提供の様子、「ねぎの青い部分 ねぎっぼ」、「甘みがぎゅっ！ブロ次郎」

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：有賀

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）



## ②猛暑“だからこそ”のおいしさ「猛暑順応ベジ」

- ・長引く猛暑。厳しい環境下でダメージをうける青果も多いなか、ピンチをチャンスに変える野菜が続々登場
- ・猛暑を乗り越えるからこそ生まれるおいしさや魅力で、通常の野菜よりも高いお客様評価を得る野菜も
- ・猛暑に弱い葉物野菜の救世主も誕生



▲（左から）「横綱パプリカ」、「カメレオンパプリカ」

## ③収穫時期の終盤に畑に取り残される、“もったいない”「なごりフルーツ」

- ・フルーツは収穫時期の終盤になるとサイズや過熟度などが不安定になり流通に乗らなくなる
- ・一方、終盤時期のフルーツならではのおいしさがあることに着目
- ・フードロス削減の観点からも加速、拡大していくと予測



▲「なごりいちご」収穫の様子

## ④“腸内環境”で注目 根菜類が手軽に食卓に「お手軽腸内環境ベジ」

- ・腸内環境を意識して根菜類に注目が集まる一方、下ごしらえやメニューレパートリーの少なさに悩みも
- ・手軽に食卓に取り入れられる提案に熱視線



▲（左から）「ステーキれんこん」、にんじんとごぼうの細切り冷凍ミックス、根菜類をふんだんに使ったミールキットメニュー例

## ⑤長期化する残暑に高栄養野菜へのニーズが加速「QOL爆上げベジ」

- ・健康志向の高まりにより、高栄養な「QOL爆上げベジ」が注目
- ・青果としてのニーズの高まりだけでなく、さらに食シーンが広がる加工品の開発が加速していく予想も



▲（左から）「レッドビーツ」、【砂糖不使用】おうちで食べる！ビーツボウル、【ノンカフェイン】くわっばまっちゃ、桑の葉（くわっば）の調理イメージ（ナムル）

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：有賀

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）