

【報道関係者各位】

2026年1月29日

冬の棚田の情景を食卓に 身も心も温まる日本三大薬湯のご当地鍋がミールキットに 国際芸術祭・大地の芸術祭とコラボレーションしたKit Oisix販売開始（1/29～） ～売上の一部をフィーとして支払い、開催地の地域課題解決を支援～

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、新潟県で開催されている世界最大級の国際芸術祭・大地の芸術祭とのコラボレーション企画として、Kit Oisix「新潟・松之山温泉発祥！お出汁香る棚田鍋」など2商品を、2026年1月29日（木）から順次販売します。URL：<https://www.oisix.com/sc/matsunoyama>



▲Kit Oisix「新潟・松之山温泉発祥！お出汁香る棚田鍋」



▲松之山温泉街（新潟県十日町市）

■大地の芸術祭と当社との関わり

大地の芸術祭は、新潟県の越後妻有地域（十日町市、津南町）で開催される世界最大級の国際芸術祭です。アートで地域課題を解決する取り組みとして高い評価を受ける一方、3年に一度の開催期間以外は来場者が少なく、運営資金の確保が課題でした。また、越後妻有地域では、高齢化により農業の担い手不足が深刻化するなど、食を取り巻く課題も顕在化しています。こうした状況を受け、「食の社会課題をビジネスの手法で解決する」ことをミッションに掲げる当社と、アートで地域課題を解決する大地の芸術祭との思いが重なり、2017年から協業を開始しました。コラボレーション商品の売上の一部をフィーとして、大地の芸術祭を運営するNPO法人越後妻有里山協働機構へ支払い、地域に点在する作品の修繕や管理、運営など、安定した活動継続のための財源に充てられています。今回のコラボレーション商品では、売上の一部が松之山温泉の維持管理や情報発信等に活用される予定です。お客さまは、日々のお買い物を通じて地域支援に参加でき、食事を楽しむことが、里山の未来を育む取り組みにもつながっています。

■大地の芸術祭の開催地に佇む松之山温泉 日本三大薬湯のご当地鍋をご家庭で

大地の芸術祭の舞台としても知られる新潟県十日町市・松之山温泉は、日本三大薬湯の一つと称される名湯で、その地で生まれたご当地料理が棚田鍋です。降り積もる雪を思わせる大根おろしや、おこげ、米の重湯をベースにしたとろみのあるスープが特徴で、棚田の風景を鍋で表現した、地元で愛される料理です。

この棚田鍋をご家庭で味わってもらうことで、大地の芸術祭だけではなく、その周辺地域の魅力を知ってほしいと考え、Kit Oisixにアレンジしました。スープはお出汁をベースにチキンコンソメや塩麴を加え、味わいに深みとコクを持たせたほか、重湯ではなく片栗粉でとろみをつけることで、家庭でも作りやすいよう工夫しています。また、大根おろしやおこげはすぐに使える状態でお届けするため、下準備の手間なくお召し上がりいただけます。春菊やごぼうなど香りが立つ野菜のほか、新潟産のまいたけも使用。新潟の発酵調味料「かんずり」を添えることで辛味が加わり、味の変化も楽しめます。



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：松田

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）

松之山温泉について

新潟県十日町市松之山にある松之山温泉は、有馬・草津と並ぶ日本三大薬湯のひとつ。約1,200万年前の化石海水が地熱で温められて湧き出す、非常に珍しい温泉です。塩分濃度の高い泉質は湯冷めしにくく、体を芯から温めてくれます。傷の治癒に良いとされる成分も豊富で、その効能が「薬湯」と呼ばれる理由。豪雪地帯ならではの棚田と四季の景色も魅力です。

URL :

<https://www.tokamachishikankou.jp/spot/motsunoyamaonsengou/>



▲提供：(一社)十日町市観光協会

《商品概要》 ※価格は税込

商品名：Kit Oisix「新潟・松之山温泉発祥！お出汁香る棚田鍋」

価格：2-3人前 3,131円（税込）

販売期間：2026年1月29日（木）10:00～2026年2月5日（木）10:00

概要：新潟・松之山温泉発祥の「棚田鍋」を、ご家庭でも楽しめる、冬らしい味わいの鍋Kitで再現しました。とろみのあるお出汁に、雪をイメージした大根おろしを浮かべた一品で、体の芯から温めてくれます。煮込むほどにもっちりとお出汁をかければサクサクとした食感を楽しめるおこげもお楽しみください。新潟の発酵調味料「かんずり」を加えることで、味の変化もお楽しみいただけます。

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

商品名：Kit Oisix「里山食堂監修！甘じょっぱ鶏肉レモン和え」

価格：2人前 2,106円（税込）

販売期間：2026年2月12日（木）10:00～2026年2月19日（木）10:00

概要：新潟の一部地域では学校給食としてもおなじみの「鶏肉レモン和え」を、ご自宅で楽しめるようアレンジしました。大地の芸術祭のエリア内にある「越後まつだい里山食堂」監修のもと、やわらかなチキンフライにホクホクのさつまいも、新潟産のまいたけを加え、野菜がたっぷり摂れる一品に仕上げました。レモンがほのかに効いた甘じょっぱいタレは、ごはんが進む味わいです。チキンフライは揚げ済みで、調理時間約10分で完成する「超ラクKit」です。

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

大地の芸術祭について

美しい里山が残り、棚田の景観で知られる新潟県越後妻有地域。3年に1度の「大地の芸術祭 越後妻有アートトリエンナーレ」および、毎年季節に合わせたプログラムを展開しています。1年を通して、地域に内在するさまざまな価値をアートを通じて掘り起こし、その魅力を世界に発信。地域再生の道筋を築くことを目指しています。2000年から開催されており、2024年には国内外から約54万人もの来場者を記録しました。

URL：<https://www.echigo-tsumari.jp/>

「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：松田

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）