

【報道関係者各位】

2026年2月24日

## 【東日本大震災15年】経済産業省などが進める「ごひいき！三陸常磐キャンペーン」 食品EC事業者として初めてOisixが参加し、三陸常磐の海産物の魅力発信 ～新商品のメヒカリの干物や真いかの味醂漬など自宅で手軽に味わえる6商品を販売～

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、経済産業省などが三陸常磐エリアの海産物の魅力発信を目的に推進する「ごひいき！三陸常磐キャンペーン」に今年初めて参加いたします。2026年3月5日（木）より、新商品の「骨までやわらか！福島県産メヒカリ開き干し」「炒めるだけで簡単！福島県産真いか味醂漬」を含む、三陸常磐エリアの海産物を使った6商品を販売いたします。

URL:<https://www.oisix.com/sc/gohiiki> ※3月5日（木）10:00以降ページは有効になります

# ごひいき！三陸常磐 キャンペーン

“GOHIKI” SANRIKU JOBAN CAMPAIGN

■東日本大震災から15年 三陸常磐エリアの水産物の“ごひいき！様”を増やすプロジェクトにOisixが初参加  
「ごひいき！三陸常磐キャンペーン」は、三陸常磐エリアの豊かな海産物の魅力発信と消費拡大につなげることを目的に2022年から経済産業省が中心となって実施しています。東日本大震災から15年の節目となる今年開催される「三陸常磐食べようフェア2026」には、コンビニエンスストアや外食チェーンなどに加え、食品EC事業者として初めてOisixが参加します。

Oisixでは東日本大震災の発生以降、東北の食材の販売や復興支援企画などを通じて、“食べることが被災地の応援につながる”取り組みを継続的に行ってまいりました。本キャンペーンでは、解凍し炒めるだけで完成する新商品の「炒めるだけで簡単！福島県産真いか味醂漬」をはじめ、アレンジがしやすい缶詰や、解凍してすぐ食べられる海鮮丼のもとなど、ご家庭で手軽に三陸常磐エリアの海の幸を楽しんでいただけるラインナップを揃えました。生産者の思いの詰まった海産物の中から、ぜひ「ごひいき」を見つけてください。

「ごひいき！三陸常磐キャンペーン」公式サイト：<https://gohiiki.go.jp/>

### 「ごひいき！三陸常磐キャンペーン 取り扱い商品」 ※価格は税込

- ・対象：Oisix定期会員のお客様
- ・販売期間：2026年3月5日（木）10:00～2026年3月12日（木）10:00
- ・販売ページURL：<https://www.oisix.com/sc/gohiiki>  
※3月5日 10:00以降ページは有効になります

#### 商品名：炒めるだけで簡単！福島県産真いか味醂漬

販売価格：842円

概要：福島県産の真いかを特製味醂ダレにじっくりと漬け込みました。真いかのプリプリとしたやわらかさと、醤油をベースにした味醂ダレのパンチのある味わいをお楽しみいただけます。一口サイズに加工してあるため、解凍してからフライパンで炒めるだけで簡単に調理できます。小松菜や豆苗、ねぎなどお手持ちの野菜と一緒に炒めるのもおすすめです。

#### 商品名：骨までやわらか！福島県産メヒカリ開き干し

販売価格：1058円

概要：福島県で水揚げされるメヒカリは、小さい魚体ながらも脂が多く、身が柔らかいのが特徴です。骨も柔らかいため、頭から尾まで丸ごとお召し上がりいただけます。低温乾燥で余計な水分を取り除くことで、凝縮された魚の旨みをお楽しみいただけます。ビールや日本酒などお酒が進む一品です。



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）

**商品名：三陸産めかぶとイカソーメンのぶっかけ丼**

販売価格：626円

概要：岩手県産のめかぶと、三陸北部沖で漁獲されたするめいかに塩とダシの効いたタレを合わせた丼のもとです。粘りのあるコリコリとした食感のめかぶと、歯ごたえのいいかがご飯とよく合います。解凍後、温かいご飯にかけてお召し上がりください。

**商品名：三陸産めかぶと甘エビのねばとろ丼**

販売価格：700円

概要：プリプリの甘エビと、たっぷり入った三陸産めかぶの磯の香りが楽しめる丼のもとです。解凍してご飯に乗せるだけで、さっぱりとした味わいの丼が完成します。お好みでわさびや青ネギをあえるのもおすすめです。

**商品名：身のおいしさそのまま！金華サバの水煮缶**

販売価格：497円

概要：宮城県石巻港のブランドさば「金華さば」を使用した缶詰です。世界三大漁場として知られる三陸・金華山沖で漁獲された真さばの中から厳選されたブランドさばを使用。素材の甘みと旨味を引き立たせる「伊達の旨塩」で仕上げたこだわりの商品です。水煮なので、金華さば本来の旨みが愉しめるほか、料理のアレンジも簡単です。

**商品名：身のおいしさそのまま！生から作ったサンマの水煮缶**

販売価格：518円

概要：宮城県女川で水揚げされたサンマを缶詰にしました。冷凍の工程を挟まず、獲れたての鮮度のいい状態で加工することで旨味を余すことなく閉じ込めました。

**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360,703人（2025年12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）