

【報道関係者各位】

2026年4月22日

山形の恵みを味わう アル・ケッチャーノ奥田政行シェフとOisixが初コラボ Kit Oisix「お手軽塩豚とふんわり玉子の洋風まかない飯」販売開始（4/23～） ～10分で完成する本格イタリアンメニューでありながら、ごはんが進む味わいの2品～

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、オーナーシェフ奥田政行氏が手掛ける、山形の食の恵みを活かしたイタリアンレストラン「アル・ケッチャーノ」との初のコラボレーションとなるミールキット・Kit Oisixの新メニュー「お手軽塩豚とふんわり玉子の洋風まかない飯」「奥田シェフ直伝！おかひじきと豚のトマト煮」を、2026年4月23日（木）から随時販売開始します。

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



▲[超ラク丼Kit]お手軽塩豚とふんわり玉子の洋風まかない飯（左）、[超ラクKit]奥田シェフ直伝！おかひじきと豚のトマト煮

■山形の食材にこだわる「地産地消」のパイオニアが、Oisixで人気の山形産野菜をKit Oisixに

素材の味を最大限に活かすため、自ら産地に足を運び、その食材の背景や生産者の思いを汲み取り料理にしてきた奥田シェフ。生まれ育った地元の食材を世界に広く発信し、地域の活性につなげています。持ち味を最大限に生かす新鮮、シンプル、スピーディーな調理から生まれる獨創性に富んだ料理は、国内のみならず海外でも高い評価を得ています。

Oisixでは、食卓で日本を旅するような体験をお届けしたいとの思いから、2025年12月より全国47都道府県、それぞれの地元で愛される味を、手軽に召し上がれる「丼」メニューでお届けしています。このたび、山形の食材を知り尽くした奥田シェフに、Oisixでお客様に長く愛されてきた「地元」山形県産の野菜を使ったコラボレーションメニューが完成しました。

■親子丼から想起された、シェフ提案の「まかない丼」と本格イタリアンメニューをご家庭で

奥田シェフ提案の「丼」メニューは、和食の定番・親子丼から想起された、シェフにしか出せない味わいです。シェフの味作りを再現するため、パンチェッタ風に仕上げた豚肉・コンソメ・庄内産マッシュルームなど、複数の旨みを重ねることで、出汁の効いた、唯一無二の味わいに仕上がりました。

一方、「おかひじきと豚のトマト煮」は、柔らかな豚肉と濃厚でコクのあるトマトソースがごはんとの相性もよく、10分で仕上がるのに、シェフの技により、手間ひまかけたような一品です。今が旬の山形産おかひじきが食感と彩りのアクセントとなり、プロでないと思い付かないようなアレンジで本格イタリアンメニューをご家庭でお楽しみいただけます。忙しい方でも、これらのメニューを通してシェフのノウハウに触れることができ、食材の調理方法や新しい組み合わせを学び、今後のレパートリーにも活かすことができます。

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）

【商品概要】※価格は税込

商品名：[Kit]お手軽塩豚とふんわり玉子の洋風まかない飯

販売価格：2人前 2,051円

販売期間：2026年4月23日（木）10:00～2026年4月30日（木）10:00

概要：

山形の有名イタリアン「アル・ケッチアーノ」の奥田シェフによる「まかない飯」。和食の定番、親子丼から想起された、シェフにしか出せない味わいです。食材の旨味がたっぷりのスープに、もみ込んだ塩で引き出した豚の旨みと、マッシュルームの風味が広がる至福の一杯です。仕上げのハーブがイタリアンな味わいへ誘います。シンプルだからこそ生まれる、じんわり奥深い味わいをご堪能ください。



商品名：[Kit]奥田シェフ直伝！おかひじきと豚のトマト煮

販売価格：2人前 2,159円

販売期間：2026年5月21日（木）10:00～2026年5月28日（木）10:00

概要：

豚肩ロースをトマトソースとバルサミコで煮込んだコク深なトマト煮に、山形産おかひじきを添えました。シャキシャキ食感とさわやかさが濃厚なソースを引き立てます。ごはんにもよく合う、奥田シェフ直伝、10分で完成する本格イタリアンです。



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

「アル・ケッチアーノ」オーナーシェフ 奥田 政行

「素材の持ち味を極限まで引き出す」をモットーに、山形・庄内の食材をシンプルに味わうイタリアンを提案。「ゆで論」など独自の調理理論に基づいた「引き算の料理」で、生産者の思いごと一皿に表現する。

<https://alchecciano.com/>



「Kit Oisix」について

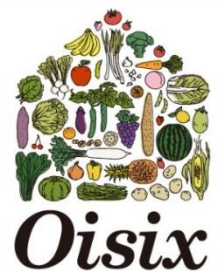
必要量の食材とレシピがセットになった、調理時間が10分から作れるミールキット。2013年7月より販売を開始し、これまでに誕生したメニュー数は2,500以上。調理時間を削減できるだけでなく、毎週20以上の和洋中のメニューを展開しているので、メニューのマンネリ化も防ぐことができます。また、有機野菜や特別栽培の野菜など安心・安全に配慮した野菜を5種類以上使用しています。シリーズ累計出荷数は2.5億食（2026年2月時点）を突破しています。

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360,703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。



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）