

【報道関係者各位】

2026年6月2日

## オイシックス・ラ・大地グループのリテールメディア「Oisix Retail ADs」 全国1,000拠点、1日約16万食の社食・学食を“広告メディア化”し全国で本格展開 ～食堂ネットワークと商品開発力を掛け合わせ、認知から体験までを一気通貫で設計～

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）グループは、商品の認知から流通拡大までを支援するリテールメディア「Oisix Retail ADs」において、社食・学食を活用した独自のオフライン広告ソリューション「社食・学食リアルプロモーションメディア」を全国で本格展開します。全国1,000拠点、1日約16万食にのぼる喫食シーンをメディア化することで、デジタル広告ではアプローチが難しいターゲットに対し、「食体験」と「深い理解」を提供します。

本メディアの本格展開後、初の企画として、「USハイブッシュブルーベリー協会」「米国食肉輸出連合会」とのコラボレーションを2026年6月から順次、東京都内の社食を中心に実施します。

URL：<https://ad.oisixradaichi.co.jp/shidax-ad-lp>



▲社食のイメージ

### ■食堂を“メディア”に 検証を経て全国で本格展開へ

リテールメディアは、近年“デジタル広告の第3の波”として世界的に注目されており、当社では2023年から、食品宅配サービス「Oisix」の定期会員基盤を活かした広告事業の展開を開始しました。シダックスコントラクトフードサービス株式会社（本社：東京都品川区、代表取締役社長：堤 祐輔、以下、SCF）の子会社化など、当社グループのオフラインチャネルの拡充を背景に、2025年7月、従来の施策を体系化・強化し、本格始動しました。

同時期より、SCFがゲートシティ大崎で受託運営する職域食堂「雨晴食堂」において、食堂を活用したプロモーションの検証を進めたところ、「オリジナルのコラボメニューのクオリティが高い」「食堂をポスターやポップなどでジャックしてPRしながら、コラボメニューも提供できるメディアはなかなかない」といった高評価を得たことから、2026年1月より「社食・学食リアルプロモーションメディア」として全国での本格展開に至りました。

### ■「社食・学食リアルプロモーションメディア」の特長

当社子会社のSCFが全国で展開する食堂ネットワークと、当社がBtoC領域で培ってきた商品開発力、企画実行力を掛け合わせることで、リアルな顧客接点を活用した広告ソリューションを実現しています。

#### ①全国規模の食堂ネットワークによる大規模リーチ

全国約1,000施設以上、1日約16万食のSCFのアセットを活用することで、企業、工場、学校などにおいてリアルな顧客接点を創出することができます。

#### ②食事時間を活用した高い没入性

食堂は比較的情報が限定される環境であることから、情報を深く伝達・浸透させる場として機能します。卓上POPやポスターなどの視覚的訴求と、喫食体験を組み合わせることで、視覚と味覚の両面からブランドへの理解を促進できます。

#### ③企画から提供までの一気通貫体制

管理栄養士監修の限定メニューの開発に加え、資材の企画・制作・配送、提供までを一気通貫で実施します。

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）

## ■コラボレーション① USハイブッシュブルーベリー協会

ブルーベリーは、食物繊維やビタミン、ミネラルなどの栄養素を含み、冷凍保存も可能なことから一年を通じて手軽に取り入れられる食材です。一方で、デザート用途での利用が中心となりやすく、日常の食事シーンでの活用は限定的であるという課題があります。

本コラボレーションでは、タルタルソースに混ぜる、紫キャベツとあわせてピクルスにするなど、食事メニューの中に自然に取り入れられる応用性の高いメニューを考案。社食という日常的に利用される場で実際に喫食いただくことで、ブルーベリーの新たな使い方を“体験”として提案します。これにより、生活者が日々の食卓に取り入れる具体的なイメージを喚起し、これまで限定的だった利用シーンの拡張と継続的な喫食機会の創出につなげます。

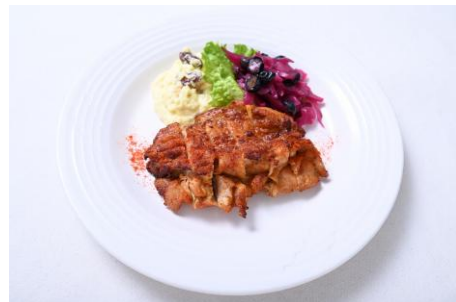
### 【提供メニュー】



▲豚ロースのソテー  
ブルーベリーグレービーソース



▲ブルーベリータルタルチキン南蛮



▲タンダリーチキン 紫キャベツと  
ブルーベリーのピクルスを添えて

提供店舗：雨晴食堂、東京都内の大手社食など計4施設

提供時期：2026年6月3日（水）～6月29日（月）の期間中、各施設3日間実施

US ハイブッシュブルーベリー協会は、米国および海外市場でブルーベリーを販売する北米・南米のブルーベリー生産者およびパッカーを代表する農業研究・振興団体であり、ブルーベリー産業全体の成長と発展を促進するために活動しています。ブルーベリー業界は、清潔で安全な環境のもとで栽培・収穫・包装・出荷されたブルーベリーを提供することに尽力しています。詳細は<https://ushbc.blueberry.org>をご覧ください。



## ■コラボレーション② 米国食肉輸出連合会

アメリカ中西部の肥沃な大地で生産された高品質な大豆・トウモロコシで育てられたアメリカンポーク（米国産豚肉）は、柔らかくジューシーな肉質と、輸送中の低温熟成による深い旨味が特長です。ヘルシーかつくせのない味わいでどんな料理にも合うアメリカンポークの良さを理解して喫食してもらう機会を増やしたく、本コラボレーションに至りました。ステーキ、生姜焼きなど、素材の良さを活かしたメニュー展開とともに、ポスターや卓上のポップ、トレイの中敷きなどを通じて食材の特長や魅力を伝えることで、普段の喫食シーンの中で、品質の違いを“体験”として届け、理解の深化を図ります。

### 【提供メニュー例】



▲塩麴ポークロースト  
フレッシュトマトサルサ仕立て



▲八角香る本格ルーローハン



▲ザクザク味噌ナッツの  
ポークステーキ

提供店舗：雨晴食堂、東京都内の大手社食など計13施設

提供時期：2026年7月

米国食肉輸出連合会(USMEF)は、米国の畜産および食肉製品を国際的に広げるために米国の食肉関連企業および団体が設立した米国食肉業界の代表団体です。業界関係各方面や消費者に、アメリカンミートのおいしさを知っていただく機会を広げるために、さまざまな活動を行っています。<https://www.americanmeat.jp/>



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）

## 広告ソリューションサービス「Oisix Retail ADs」について

2025年7月に本格始動した、商品の認知・理解促進から流通拡大までを一気通貫で支援する広告ソリューションサービスです。当社グループではEコマースに加え実店舗のチャンネルも展開していることから、商品と売り場連動型のコラボレーション設計が可能である点や、食材の仕入れ・調達、商品コラボ（開発）、販売までを一気通貫で支援する中で、広告主が訴求したい「価値」を「体験」としてお客さまに伝えられる点などを強みとしています。広告主様の販路開拓、需要促進を支援すると共に、お客様に新しい食材、商品との出会いをお届けしてまいります。

※2026年6月2日より、サービス名を「Oisix ra daichi ADs」から「Oisix Retail ADs」に変更いたしました。

URL : <https://ad.oisixradaichi.co.jp/retailmedia-adsolution-lp>



## 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）