

## 年末お取り寄せグルメの季節到来！

### 「賛否両論」笠原シェフ プロデュース

## 「賛否両論」秘蔵の“2倍楽しめる”プレミアムラー油鍋 本日発売

～裏メニューから生まれたラー油鍋がプレミアム版に進化して新登場～

有機や特別栽培の農産物など安心食品宅配を提供するオイシックス株式会社(東京都品川区、代表・高島宏平、<http://www.oisix.com>) (以下、オイシックス)はこの度、2014年11月12日(水)より、予約の取りにくい人気店「賛否両論」笠原将弘シェフがプロデュースした Oisix オリジナル鍋『「賛否両論」秘蔵の“2倍楽しめる”プレミアムラー油鍋』を発売いたします。

### ■『「賛否両論」秘蔵の“2倍楽しめる”プレミアムラー油鍋』とは？

予約の取りにくい人気店「賛否両論」のシェフ笠原将弘氏がプライベートでシェフ仲間に振舞っていた、まかない裏メニューを再現した Oisix オリジナル鍋人気 No.1 の「やみつきラー油鍋」を“2倍楽しめる”ようにさらに進化させた、今年新登場のプレミアム鍋です。こだわりの野菜の数々、スープ、肉、麺の麺やごはんまですべて【オールインワン】でお届けするセットです。



### ■商品概要

商品名:「賛否両論」秘蔵の“2倍楽しめる”プレミアムラー油鍋

価格:5,980円(税抜・送料込) 3~4人前

発売日:2014年11月12日(水)

販売先 URL:[http://www.oisix.com/p\\_rayu](http://www.oisix.com/p_rayu)

### ■“2倍楽しめる”ポイント

- 秘伝のラー油鍋スープにパイタンスープを加えた、Wスープ
- まつなが兄弟の牛肉と館ヶ森高原豚がWのおいしさ
- 長いものが“ほくほく”&“じゅわっ”Wの食感

### 本リリースへのお問合せ

オイシックス株式会社 上堀 宇花(カミホリ ウカ)・中島 英摩(エマ)

TEL:03-5793-1207 FAX:03-5447-2689 E-mail:[kamihori-uka@oisix.co.jp](mailto:kamihori-uka@oisix.co.jp) [nakajima-emma@oisix.co.jp](mailto:nakajima-emma@oisix.co.jp)

## ■“2倍楽しめる”ポイント 詳細

### ① 秘伝のラー油鍋スープに白湯スープを加えた、W スープ

ピリ辛ラー油鍋と白湯スープをブレンド。海老ベースの魚介スープと豚骨ベースのスープで、魚介と肉のうまみを凝縮。おいしさがつまった贅沢なブレンド鍋に仕上げました。



### ② 牛肉と館ヶ森高原豚がWのおいしさ

まずは、Oisix 一番人気の館ヶ森高原豚からしっかり煮込んで、館ヶ森ならではの脂の甘みを楽しみ、その後豚のうまみがしっかり出たスープをからめて、牛肉をしゃぶしゃぶします。長めに切ったほうれんそうも牛肉とともにしゃぶしゃぶして、一緒に食べるのがおすすめ。普段のお鍋とは一味違う楽しみ方を提案します。



### ③ 長いものが“ほくほく”&“じゅわー”Wの食感

たっぷりの野菜の中でも、鍋の具材としては異色の長いもを採用。しっかり煮込めば煮込むほど、スープの味が浸み込みます。それでいて煮崩れないためほくほくの食感としみ込んだスープが「じゅわー」と出て、Wの食感が楽しめます。＼にはもちもちラーメン。アレンジとして、長いもの半分をすりおろして、ごはんを入れるおじやもおすすめ。



## 「牛肉×ほうれんそうのしゃぶしゃぶをお楽しみください」

毎年みなさまにご好評いただいている「ラー油鍋」をはじめ、これまで Oisix とさまざまな鍋を開発してきました。今年さらなる進化を目指して開発したのが、この“2倍楽しめる”プレミアムラー油鍋です。濃厚スープで牛肉とほうれんそうをしゃぶしゃぶする、新しいおいしさをお楽しみください。



賢高 両論 シェフ 笠原拓弘

## ■オイシックス オリジナル鍋セット 全ラインナップ

※具材は4人前程度、スープは2人前×2袋(2回に分けてお召上がりいただくことも可能)

	商品名	価格 (税抜・送料 込)	特徴
日本	「賛否両論」秘蔵の“2倍楽しめる” プレミアムラー油鍋	5,980 円	1ページ参照
タイ	香草が食欲そそる！トムヤムクン鍋	4,480 円	香草とレモンが香る爽やかでエキゾチックなスープに、海老の自然な甘みとコクが相性抜群です。＼はビーフンでさっぱりと仕上げます。
イタリア	濃厚！フレッシュ バジル香るジェノバ鍋	4,480 円	ジェノバペースをアレンジし、鮮やかな緑がまぶしい、バジルたっぷりのスープ。＼の生パスタは、スープがしっかりしみこんでももちもち食感。
フランス	魚介の旨みたっぷり！ブイヤベース鍋	5,980 円	オリーブオイルで炒めたエビのエキスが入った味わい深いスープが特徴的。たっぷりの海鮮を投入。＼はリゾットで最後までスープを楽しめます。
イタリア	満腹にんにくオリーブ鍋	4,480 円	にんにく、バジル、オリーブの香りが食欲をそそり、ワインにも合うイタリアンテイストのカラフル鍋。＼にはもちもちの生麺パスタ、タリアテッレ。
中国	ごま油ジュワ！山盛りカニのピリ辛鍋	5,980 円	濃厚なスープに山盛り500gのカニすき身を入れて味わう贅沢鍋。あつあつのごま油をかけて、香ばしさもアップ。＼はセットの温泉たまごごはんを入れて、ほっこり雑炊に。
日本	「賛否両論」秘蔵のやみつきラー油鍋	4,480 円	予約が取りにくい人気店「賛否両論」のシェフ笠原将弘氏がプライベートでシェフ仲間振舞っていた裏メニューを再現したもの。16種の素材をブレンドした秘伝の和風ラー油スープに、6種の野菜と「館ヶ森高原豚」「越前白山鶏」を合わせます。＼はスープと相性抜群のもっちり中華麺。

## オイシックス株式会社について

オイシックス株式会社(代表:高島宏平)は、「子どもに安心して食べさせられる食材」をコンセプトに、有機・特別栽培野菜、添加物を極力使わない加工食品など多様な食品と豊かで楽しい食生活に役立つ 情報を、オンラインサイト「Oisix(おいしくす)」(<http://www.oisix.com/>)より行なっています。また、2010年11月から初の店舗事業を開始し、2014年1月には初の野菜デリを展開する Oisix CRAZY for VEGGY(オイシックス クレイジー フォー ベジー)アトレ吉祥寺店を開始しました。

## 本リリースへのお問合せ

オイシックス株式会社 上堀 宇花(カミホリ ウカ)・中島 英摩(エマ)

TEL:03-5793-1207 FAX:03-5447-2689 E-mail:[kamihori-uka@oisix.co.jp](mailto:kamihori-uka@oisix.co.jp) [nakajima-emma@oisix.co.jp](mailto:nakajima-emma@oisix.co.jp)