

【報道関係者各位】

2018年7月5日

## 不漁のうなぎを『シェア』『代替』で解消 「うなぎ炊き込みごはん」「豆腐うなぎ」を新発売 「Oisix」「大地を守る会」「らでいっしゅぼーや」が、持続可能な土用の丑の日を提案

安心安全な農産品や加工食品、ミールキットなどの食品宅配を展開するオイシックス・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」）が運営する「Oisix」では、持続可能な土用の丑の日の提案のため、量の少ないうなぎをシェアすることでより多くの方に食べていただける「うなぎ炊き込みごはん」や、まるでうなぎのかば焼きのような見た目の「お豆腐のかば焼き」を本年7月5日（木）から新発売します。

また、当社が運営する「大地を守る会」では、大切なうなぎに合うお米の提案、「らでいっしゅぼーや」では、うなぎのかば焼きの代替の「さんまのかば焼き」を販売するなど、3ブランドが連携し、持続可能な土用の丑の日の提案をします。

### ●Oisix (<https://www.oisix.com/sc/2018unagi>)



シェア

化学調味料不使用

鰻炊き込みごはん

- ・商品名：化学調味料不使用 鰻炊き込みごはん
- ・発売日：2018年7月5日（木）～
- ・価格：1,200円（税抜）/規格：1セット（3～4人前）、冷凍
- ・特徴：刻みうなぎ、炊き込み用のタレ、かけダレがセットになった商品です。炊き込みダレは、うなぎの風味を引き出すようかつおと昆布を厳選し、和の出汁ベースに仕上げています。かけダレは、炊飯器でごはんが炊けたら全体にかけて混ぜ、もう一度スイッチを入れると底におこげが出来て、香ばしさが増します。（ささエール基金対象）



代替

ごはんとの相性抜群

ヘルシーなお豆腐の蒲焼

- ・商品名：電子レンジ簡単！お豆腐蒲焼き
- ・発売日：2018年7月5日（木）～
- ・価格：537円（税抜）/規格：1枚入り（約170g）、冷凍
- ・特徴：見た目はまるで本物のような、おとうふを原料としてうなぎの蒲焼に見立てた商品です。電子レンジであたためて添付のタレと山椒をかけるだけで簡単に完成します。うなぎ特有のにおいや骨などの心配もありません。

### ●らでいっしゅぼーや (<https://www.radishbo-ya.co.jp/>)

- ・商品名：湯せんだけ さんまかば焼き
- ・発売日：2018年7月2日（月）～
- ・価格：298円（税抜）/規格：1パック（80g）、冷凍
- ・特徴：宮城県産のさんまをじっくりと焼き上げ、特製の無添加蒲焼きタレで仕上げました。袋のまま湯煎で温めてお召し上がりください。お得な2パック、3パック入りもご用意しています。江戸時代から親しまれてきた栄養豊富なさんまを、うなぎの代わりにご提案します。

【さんまのかば焼き以外にも、スタミナのつく商品として、たんかく牛ランプステーキ、丹沢高原豚のヒレ肉などもご提案しています】



代替

### 本リリースについてのお問合せ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：大熊、丸尾

TEL: 050-5305-0549 FAX: 03-6867-0021 E-mail: [publicity@oisixdotdaichi.co.jp](mailto:publicity@oisixdotdaichi.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）

●大地を守る会 (<https://takuhai.daichi-m.co.jp/>)

うなぎは、もともと「ハレの日のごちそう」です。大地を守る会では、数の限られたうなぎを、より大切に味わって召し上がっていただくために、うなぎに合うお米を厳選して提案します。関東風の「薩摩川内うなぎ」と、関西風の「四万十うなぎ」、それぞれに最適なお米を、大地を守る会の水産担当と農産担当が合同で、食べ比べを開催しました。

ふっくら食感の関東風(薩摩川内うなぎ)にはしっかり食感の山形の「つや姫」、しっかり食感の関西風(四万十うなぎ)にはふっくら食感の北海道の「ふっくりんこ」が合う、という結論に至り、うなぎに合う有機のお米を2018年7月9日(月)より提案販売します。



・商品名:有機 山形つや姫 白米  
・価格:538円(税抜)/・規格:450g

・特徴:関東風ふっくら食感の「薩摩川内うなぎ」には、しっかり食感のつや姫がおすすめです。言わずと知れた山形県が誇る超人氣銘柄。新潟コシヒカリの持つ不動の地位を脅かす勢いは、炊き上がりの白さと艶が、その存在感を物語っています。



・商品名:有機 北海道ふっくりんこ  
・価格 504円(税抜)/・規格:450g

・特徴:関西風しっかり食感の「四万十うなぎ」には、ふっくら食感のふっくりんこがおすすめです。北海道の新生ブランド米「ゆめぴりか」、「ななつぼし」に続く、道南地方生まれの比較的新しい品種です。ふっくら柔らかな食感と、適度なねばりと艶は和食によくあい、今注目の新品种です。

■食品宅配「Oisix」「大地を守る会」「らでいっしゅぼーや」が、持続可能な土用の丑の日の食卓を提案

当社と、本年10月に経営統合予定のらでいっしゅぼーや株式会社は、養殖用の稚魚であるシラスウナギが記録的な不漁といわれる中、今年は売り方や食べ方を見直し、日本伝統のうなぎ食文化を残すために持続可能な「土用の丑の日」のあり方を提案しています。

昨年以上にうなぎを仕入れず、賞味期限の長い冷凍商品のみを扱い、予約受注を中心にお客様が必要とする分のみを大切に販売し、資源保護・回復を目的に、うなぎのお買い上げ代金のうち1点あたり25円~50円を積み立てる「ささエールうなぎ基金」(※)を3ブランドで実施します。

また、当社が2018年6月27日~6月30日に実施した「うなぎの消費と食文化に関する意識調査」では、二ホンウナギが絶滅危惧種と知って、「食べる回数や量を減らそうと思う」、「うなぎの代替品を食べようと思う」などの食べ方を変えるという回答は83%となりました。

・参考:<https://www.oisixradaichi.co.jp/news/posts/180702ordunagi/>

※「ささエールうなぎ基金」:2015年より大地を守る会が続けている取組みです。集まった基金は、九州大学水産増殖学研究室・望岡典隆准教授のアドバイスのもと、うなぎの放流、川でうなぎのすみかになる「石倉かご」の設置に使用し、産学連携でその効果を検証しています。

持続可能な「土用の丑の日」

今年売り方や食べ方を見直し、日本伝統のうなぎ食文化を残すために持続可能な「土用の丑の日」のあり方を提案します

オイシックス・ラ・大地株式会社

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、有機・特別栽培野菜、添加物を極力使わない加工食品など安心・安全に配慮した食品の宅配サービスを「Oisix(おいしっくす)」「大地を守る会」にて提供しています。2013年7月からは、必要量の食材とレシピがセットになったミールキット「Kit Oisix」を展開し、累計出荷数が1000万個(2018年5月時点)を越え、好評を得ています。今後は株式会社NTTドコモと、ミールキット専用のECサイトを立ち上げる予定です。

また、2018年10月には、同じく有機野菜などの宅配サービスを手がけるらでいっしゅぼーや株式会社と経営統合を予定しており、統合に先駆けて2018年7月に「オイシックス・ラ・大地」に社名変更し、より良い食卓の広がりを目指して参ります。買い物難民を支援する移動スーパー事業、とくし丸も順調に事業を拡大しております。当社は「これからの食卓、これからの畑」を理念に掲げ、食に関する社会課題をビジネスの手法で解決する事業を推進しています。

本リリースについてのお問合せ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報:大熊、丸尾

TEL: 050-5305-0549 FAX:03-6867-0021 E-mail: [publicity@oisixdotdaichi.co.jp](mailto:publicity@oisixdotdaichi.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)