

【報道関係者各位】

2024年6月27日

スシロー御用達まぐろの知られざるおいしさを新発見！ Oisixがミールキットに Kit Oisix「まぐろコンフィと夏野菜のシチリア風パスタ」(6/27～) 新発売 ～ブランドの垣根を越え、目利きされた食材を余さず食べ切るプロジェクト第1弾～

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）が展開する「Oisix」は、2024年6月27日（木）より、株式会社FOOD & LIFE COMPANIES（本社：大阪府吹田市、代表取締役社長CEO：水留 浩一）の傘下である株式会社あきんどスシロー（本社：大阪府吹田市、代表取締役社長：新居 耕平）が展開する回転すし「スシロー」との初コラボレーションとなるミールキット、Kit Oisix「まぐろコンフィと夏野菜のシチリア風パスタ」を発売開始します。URL：<https://www.oisix.com/sc/sushiro>



▲Kit Oisix「まぐろコンフィと夏野菜のシチリア風パスタ」(左)、「5種野菜とまぐろの胡麻だれ和風ビビンバ」

■仕入れたおぼちまぐろの約10% にぎりすしとしての加工が難しい部位をご家庭へ コラボレーション開始の背景

今回のコラボレーションプロジェクトでは、世界中の海から食材を厳選し、貴重な水産資源である魚を大切に使用し、うまくて安いすしを提供するスシローと、「これからの食卓、これからの畑」を理念に掲げ、持続可能な食をご家庭にお届けしているOisixがタッグを組むことで、より多くのお客さまに「食材を余すことなくおいしく食べる体験」や「これまで知られていなかった食材まるごとの魅力」を楽しんでいただくことを目指しています。

Oisixはこれまで「フードロス削減」に注力し、畑や食品加工の現場で未活用となっていた食材を100商品以上アップサイクルして開発・販売してきました。一方スシローは、すしとして扱う“背や腹”の部分とアラや骨などのおいしさの価値は同等であるという日本料理の考え方を創業以来受け継ぎ、ラーメンにアラを活用するなどグループ企業内で食材を使い切るスキームを構築しています。

今回、企業の垣根を飛び越え、ご家庭向けの定期宅配サービスを展開するOisixが、にぎりすしとしての加工が難しいまぐろ部位を商品化することで、厳選された食材の目利き力&食材を余すことなく使うスシローの精神と、ご家庭で手軽に召し上がれるアップサイクル商品の企画力を活用し、両社のフードロス削減の取り組みを加速させてまいります。

■目利き食材を余さず食べ切るプロジェクト第1弾 おおぼちまぐろの「わかれ身」をやわらかコンフィに！

第1弾商品として、スシローが仕入れた「おおぼちまぐろ（厳選めばち鮪など）」加工時に発生する「わかれ身（大筋・ちから身を含む）※」という部位に注目しました。「わかれ身」は仕入れたまぐろの約10%を占める部位でありながら、筋が多いなどその食感から、店舗では一部を切り落としや細切れで「細巻」「軍艦」に、また衣をつけて「まぐろカツ」に活用しているものの、にぎりすしにするのが難しい部位です。※おおぼちまぐろの部位の名称は事業者によって異なる場合があります

Oisixではこの「わかれ身」を低温のオイルでじっくり旨みを余さず加熱する「コンフィ」とすることで、Kit Oisixメニューのメイン食材にアップサイクルしています。今後も第2弾商品「まぐろコンフィとたっぷり野菜の和風ビビンバ」を7月に販売するほか、Kit Oisix以外の加工品の開発も進めてまいります。



▲まぐろの「わかれ身」部分

(株式会社FOOD & COMPANIES まぐろ仕入れ責任者：山上雅則さんよりコメント)

スシローでは、「うまいすしを、腹一杯。うまいすしで、心も一杯。」という企業理念のもと、うまさに徹底的にこだわったおすしをご提供し、2024年6月に40周年を迎えます。今回、フォーカスが当たった「厳選めばち鮪」は非常にうまさにこだわっており、赤身の旨みが濃厚とされるめばちまぐろの中でも、さらに濃厚な旨みを楽しめる大型のめばちまぐろを厳選し、スシローでご提供しています。今回、「おおばちまぐろ（厳選めばち鮪など）」の部位を、今まで当グループでもご提供したことがない、コンフィという形でおいしく仕上げていただきました。筋の部分がジューシーに仕上がったおいしいコラボキットをぜひご賞味ください。

◀商品概要▶ (価格は税込)

■商品名：Kit Oisix「まぐろコンフィと夏野菜のシチリア風パスタ」 2人前 2,159円

スシローなどのブランドを展開するFOOD & LIFE COMPANIES でまぐろの仕入れを担当する山上さんが目利きした「おおばちまぐろ（厳選めばち鮪など）」。その中でも「わかれ身」は一部を除きその食感から火入れしないと固くて食べづらく、スシローでも新たな活用方法を検討していました。そんな「わかれ身」を、Oisixが「柔らかなコンフィ」に仕立て、彩りある旬野菜と合わせて、シチリア風パスタのミールキットに仕上げました。にんにく・パセリ・レーズンの味が楽しいサクサクパン粉が味の決め手です。コンフィのエキスを旬野菜とパスタにたっぷり吸わせたうま味が溢れる一皿をお楽しみいただけます。

販売開始：

(Oisix会員) 2024年6月27日(木)10:00~7月4日(木)10:00

(おためしセット) 2024年6月27日(木)10:00~7月18日(木)10:00

■商品名：

Kit Oisix「5種野菜とまぐろの胡麻だれ和風ビビンバ」 2人前 2,159円

「おおばちまぐろ（厳選めばち鮪など）」の「わかれ身」を柔らかく火入れし、特製のごま味噌だれと卵黄、たっぷりの野菜と合わせて食べる、さっぱりとした和風ビビンバです。味の決め手はお酢を効かせた特製のごま味噌だれ。好相性の西洋わさびと合わせれば、さらに食欲をかきたてます。ビビンバで余った卵の卵白はあおさが香る副菜のスープに活用。海と畑の恵みをとことん余すことなく味わえる食卓が完成します。

販売開始：

(Oisix会員) 2024年7月18日(木)10:00~8月1日(木)10:00

(おためしセット) 2024年7月18日(木)10:00~8月15日(木)10:00

販売ページURL：<https://www.oisix.com/sc/sushiro> ※なくなり次第販売終了



▲まぐろの「わかれ身」(生)



▲「わかれ身」のコンフィ

Oisix x スシロー コラボKit Oisix発売記念・Xクイズキャンペーン

今回のKit Oisix発売を記念し、OisixのX公式アカウントをフォロー、本投稿をいいね&引用リポストし、クイズに正解した方の中から、抽選で10名様に今回のコラボ新商品『まぐろコンフィと夏野菜のシチリア風パスタ』の入った、Oisixおたのしみセットをプレゼントいたします。

▼キャンペーン期間：2024年6月27日(木)~2024年7月7日(日) 23:59

回転すし「スシロー」について

回転すしスシローは、大阪市阿倍野区にあった一軒のすし屋「鯛すし」の職人が、「うまいすしを、より多くのお客さまに気軽に食べていただきたい」という想いから、1984年に回転すしを創業いたしました。以後『うまいすしを、腹一杯。うまいすしで、心も一杯。』という企業理念のもと、うまさに徹底的にこだわったおすしをご提供し、2024年6月に40周年を迎えます。



株式会社FOOD & LIFE COMPANIESについて

FOOD & LIFE COMPANIESは、1984年に大阪で創業した回転すし「スシロー」事業を中心に成長してきました。現在では、「変えよう、毎日の美味しさを。広めよう、世界に喜びを。」を企業理念のVISIONに据え、日本を含む9カ国・地域で1,100店舗を超える店舗を「スシロー」、そして「京樽」「回転寿司みさき」「杉玉」などのブランドで展開しています。FOOD & LIFE COMPANIESのサステナビリティの軸は、美味しい『食 (FOOD)』を、お取引先様や従業員、地域の方々といった『人たち (COMPANIES)』と一緒に提供し、お客さまの生活や人生を豊かにしたい、という思いです。この考えの下、社会課題を解決しながら、企業の成長も実現していきます。

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368,714人（2024年3月末時点）で日本全国の方にご利用いただいています。2013年7月に販売を開始した、必要量の食材とレシピがセットになり主菜と副菜の2品が20分で完成するミールキット『Kit Oisix』は、シリーズ累計出荷数が1億5千万食（2023年5月末時点）を突破しています。



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、病院などの給食事業を展開する「シダックス」、買い物難民向け移動スーパー「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。