

2013年のオイシックス鍋は、【味変】【メアレンジ】 新作「オリーブ鍋」など、5種類 販売開始(9/17~) 人気No.1「贊否両論」笠原シェフ「ラー油鍋」も、エビの風味を増やして再登場

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、9月17日(火)より、今年から発売する新作「満腹にんにくオリーブ鍋」や、当社で最も販売数の多い人気の鍋「贊否両論」笠原シェフプロデュースの「焼き手羽ラー油鍋」など、オリジナル鍋セット5種類の販売を開始致します。鍋セットは、スープ、肉、野菜、〆までオールインワンでお届けするため、ご自宅で手軽にいつもと違う味を楽しむことができます。

今年の鍋の特徴は、「味変」と「メアレンジ」です。食べ物に何かを加えて味を変化させる「ちょい足し」やガムの「味変(あじへん)」などが浸透しており、鍋セットについても途中で味付けを変える「味変」で、最後まで飽きずに楽しんでいただけるご提案を強化しました。また、鍋の〆は「ごはん」や「うどん」が一般的ですが、当社ではこれまで中華麺やパスタなどをセット販売しており、ご好評をいただいておりました。今年も出汁の特徴に合わせて様々な「メアレンジ」をご提案します。



▲スープ・具材・〆までセットでお届け

■オイシックス オリジナル鍋セット

新作「満腹にんにくオリーブ鍋」は、味変が楽しめるバーニャカウダ風洋風鍋。〆はタリアテッレ。

今年初めて発売するのは、チキンベースのスープに刻みにんにくを加え、隠し味に白ワインとアンチョビを加えたバーニャカウダ風の「満腹にんにくオリーブ鍋」。野菜や豚肉と相性がよく、食欲をそります。

味変ポイント：途中で「フレッシュバジル」をちぎり入れてさわやかな風味に、「オリーブオイル」をまわしかけてフルーティに。

メアレンジ：濃厚なスープが適度になじむきしめんのように太いパスタ「タリアテッレ」



▲にんにくの香りが食欲そそる
「満腹にんにくオリーブ鍋」

当社人気No.1！予約が取れない有名店の裏メニュー「贊否両論」笠原将弘シェフの「ラー油鍋」

「焼き手羽ラー油鍋」は、予約の取れない店「贊否両論」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、店でも食べられない味を再現しました。手羽先を焦がすことで辛さの中に香ばしさがあり、また昨年に比べて干エビを增量したことで味の深みも増しました。2010年から販売開始し当社で最も人気の高い鍋セットです。



▲予約の取れない店の裏メニュー
笠原シェフの「焼出汁ラー油鍋」

本リリースへのお問合せ

オイシックス株式会社 上堀(カミホリ)・大熊

TEL:03-5793-1207 FAX:03-5447-2689 E-mail:kaminohori-uka@oisix.co.jp okuma@oisix.co.jp

■ 5種類の鍋が2週間ごとに味わえる「鍋の頒布会」も、9/17 同時スタート！

この度販売を開始する5種類の鍋セットについて、単品の販売に加え、5種類を2週間ごとに定期的にお届けする「頒布会」も9月17日より同時にスタート致します。すべての鍋セットがスープ、肉、野菜、〆までオールインワンでお客様のご都合に合わせて自宅まで届くので手軽にバラエティ豊かな鍋を楽しむことができます。

商品情報：

【5種を堪能！おいしさいろいろ鍋 5回頒布会】 價格：各回 3,980円(税込・送料込)

■ オイシックス オリジナル鍋セット 全ラインナップ

	商品名	価格 (税込・ 送料込)	容量・品 数	特徴
新作	カラフル野菜と館ヶ森豚の 満腹にんにくオリーブ鍋	4,480円	具材： 4~5人前 程度 スープ： 2人前 ×2袋	前頁
新作	コク旨スープを食べる！ 手づくりやさんの豆乳鍋	4,480円		かつお節、昆布、鶏の3種の出汁に、昔ながらの作り方にこだわった「手づくりやさんの豆乳」を丸々1本500ml 使用した、豆乳の深みを感じられる一品。 味変ポイント： ゆず、しょうが、ごま、味噌、山椒、七味唐辛子など(セット外)。 △アレンジ： 雑炊に温泉卵をのせて。
再販	やみつき注意！ 「贅否両論」秘蔵の 焼き手羽ラー油鍋	4,480円		前頁
再販	真っ赤なスープで7野菜を 食べる農家のボルシチ鍋	4,480円		ビーツとトマトの酸味、目にも鮮やかな真っ赤なスープが特徴。根菜たっぷりでカラダの中から温まる。 味変ポイント： サワークリームでまろやかに、レモン汁でさわやかに △アレンジ： タリアテッレ
再販	ごま油ジュワ！大人限定 山盛りカニのピリ辛鍋	4,780円		白湯スープににんにくの風味を加えたコクのあるスープに、山盛りのカニが贅沢な鍋。熱々のごま油を回しかけるのが特徴。 味変ポイント： 唐辛子の量で辛さを変化 △アレンジ： お椀に温泉卵を割り入れ、カニ雑炊で。



▲豆乳のコクを味わう
手づくりやさんの豆乳鍋



▲真っ赤なボルシチ鍋、
根菜との相性抜群



▲贅沢なカニが嬉しい
山盛りカニのピリ辛鍋

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、無添加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(おいしきす)」(<http://www.oisix.com/>)にて提供する事業を2000年6月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、現在は恵比寿三越と二子玉川東急フードショーの2店舗を展開しています。

本リリースへのお問合せ

オイシックス株式会社 上堀(カミホリ)・大熊

TEL:03-5793-1207 FAX:03-5447-2689 E-mail:kamihori-uka@oisix.co.jp okuma@oisix.co.jp