

【報道関係者各位】

2025年11月5日

## 鍋シーズン本格到来！“気温”と“気分”に合わせたメニュー展開が好評

**Oisixの鍋ミールキット「鍋Kit」が1週間に1万食以上販売！**

～【新登場】常夜鍋やアヒージョ風鍋、著名人コラボなど、多彩なラインナップを展開予定～

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）が展開する「Oisix」は、鍋のミールキットを週替わりでお届けする、季節限定のコースを本年9月より展開しています。新メニューを含めたバリエーション豊かなラインナップを毎週ご用意しており、開始以降、毎週1万食以上を販売するなど、ご好評をいただいております。2025年11月6日（木）からは、毎晩食べても飽きない“常夜鍋”、2025年11月13日（木）からは、洋風の“アヒージョ風鍋”が新たに登場。定番から変わり種まで、多彩なメニューをお届けしてまいります。

URL:<https://oisix.com/sc/nabekit2025>



▲[Kit]2種だれ付き！素材を味わう常夜鍋



▲[Kit]鶏肉とほくうまじやがいものアヒージョ風鍋

### ■急激な気温変化に合わせたメニュー展開で、1週間で1万食以上販売

夏の猛暑から一転、朝晩は気温が下がり、“鍋が恋しくなる季節”がやってきました。Oisixでは、残暑の厳しい9月から鍋Kitを販売しています。急激な気温変化に合わせたメニューを展開し、例えば9月には、餃子やラーメンなど、暑さが残る中でも食べなくなるような“鍋らしくない鍋”をご提案。関東を中心に冷え込みが進んだ10月中旬以降は、だししゃぶ鍋や塩鍋など、より本格的な鍋メニューを展開しています。気温や気分の変化に合わせて選べる提案が支持され、鍋Kitの販売開始以降、1週間で1万食以上販売しています。



▲[Kit]ジューシー水餃子の濃厚みそ鍋

### ■週替わりでバリエーション豊かな鍋をご提案する鍋Kit 累計販売190万食

鍋Kitは、5種類以上の野菜など必要な食材とレシピがセットになった、鍋のミールキットです。Oisixでは2019年から販売を開始し、2021年からは、週替わりでお届けする季節限定コースも展開。これまでに累計190万食を販売しています（2025年3月末時点）。

#### ＜鍋Kitの特徴＞

①**5種類以上の野菜を厳選**：種類が偏りがちな“鍋野菜”ですが、鍋Kitでは、きくらげやかぶといった、意外な野菜もセットでお届けしています。（一部メニュー）

②**カンタン調理**：食材がまとめて届くので買いそろえる手間が無く、約20分で本格的な鍋が完成します。

③**1つで楽しみ3通り**：鍋の途中で味を変えるための調味料や、メのご提案など、最後まで飽きずに楽しんで頂けるような仕掛けをご用意しています。

今季の鍋Kitは2026年4月までの予定で、著名人とのコラボレーションを実施するなど、従来の鍋の概念にとらわれないバリエーション豊かな鍋をご提案してまいります。

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](mailto: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)

## ■鍋Kitのラインナップ（一例）

販売サイトURL：<https://oisix.com/sc/nabekit2025>

※価格はすべて税込　商品は変更になる可能性があります

**商品名：【新商品】[Kit]2種だれ付き！素材を味わう常夜鍋**

**販売価格：2-3人前 3,131円**

**商品説明：**たっぷりのほうれん草や豚肉にお出汁でさっと火を通す、素材の味を活かした鍋です。まろやかな味わいが楽しめるごまだれと、大人向けのピリッとした辛みだれの2種類のたれでお召し上がりください。〆は煮干し香る特製醤油ラーメン。旨味を吸った麺が最後まで楽しめます。



**商品名：[Kit]やまや監修！豚バラとニラのうまか明太鍋**

**販売価格：2-3人前 3,272円**

**商品説明：**明太子の本場・福岡の「やまや」が監修した明太鍋。海鮮の出汁と鶏ガラ、ご自宅の調味料で作る旨みたっぷりのスープに、豚と野菜のおいしさが存分に染み出します。仕上げに明太バラ子をトッピングして満足度もアップ。途中で柚子胡椒を添えたり、〆は美味しさをまるごと味わえる雑炊にしたりと、様々な味わいをお楽しみいただけます。



**商品名：[Kit]〆はうま塩ラーメン！シャキ蓮根と鶏の塩鍋**

**販売価格：2-3人前 2,915円**

**商品説明：**蓮根がメインの鶏塩鍋です。すりおろした蓮根による程よいとろみと、スライスした蓮根のシャキシャキ感、2種類の食感を味わうことができ、「食感が楽しい」「満腹感がある」とご好評をいただいている。途中で山椒を加えて、豊かな香りと刺激をお楽しみください。〆は旨味が染み出たスープで作るラーメンで、最後の一滴まで味わえます。



**商品名：【新商品】[Kit]〆はカレーうどん！山形県庄内の芋煮鍋**

**販売価格：2-3人前 3,023円**

**商品説明：**山形県の郷土料理・芋煮の中で、庄内地方の豚肉と味噌で作るレシピを鍋Kitにしました。スープには酒粕を入れて、まろやかで奥深い味に。里芋はスチーム済みなので下処理不要で、ご当地グルメを手軽にご自宅で作っていただけます。豆板醤とんにくを混ぜたオリジナルの調味料で味の変化を楽しんだ後、〆はカレーうどんで満足感を得られる一品です。



**商品名：【新商品】[Kit]鶏肉とほくうまじやがいものアヒージョ風鍋**

**販売価格：2-3人前 2,915円**

**商品説明：**鶏と野菜の旨みが溶け出したスープの仕上げには、こんがりと焼き上げたにんにくオイルをジュワッと回しかけて、食欲をそそる香ばしさをプラス！〆は旨みたっぷりのスープにパスタを加えて、ペペロンチーノ風をお楽しみください。



**商品名：[Kit]〆はパスタに！ビーツ入りボルシチ鍋**

**販売価格：2-3人前 3,023円**

**商品説明：**ロシア料理のボルシチをヒントに、ホクホク野菜と豚肉をビーツ風味の鍋素で煮込む洋風鍋。後掛けのヨーグルトソースが、爽やかな酸味をプラスして飽きることなく楽しめます。あえてスープを残して、〆のスープパスタをお楽しみください。



本リリースに関するお問い合わせ

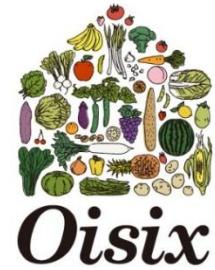
オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：松田

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）

## 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352,056人（2025年6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った、調理時間が10分から作れるミールキット『Kit Oisix』は、シリーズ累計出荷数が2億食（2024年8月時点）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。

<https://www.oisixradaichi.co.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）