

2014年8月21日

**子育て中のママのリアルな声から誕生した、時短献立キット「Kit Oisix」新メニュー
 話題の塩レモンが時短で！ママも子どもも嬉しい2品が20分で完成
 期間限定発売 2014/8/21～**

オイシックス株式会社（東京都品川区、代表・高島宏平）（以下、オイシックス）が忙しいご家庭の上質な食生活をサポートする時短献立キット「Kit Oisix（きつと おいしくす）」は、株式会社 USEN（本社：東京都港区、代表取締役社長：田村公正）（以下、USEN）が運営する忙しい乳幼児を持つ女性に役立つ「食」の総合情報サイト「こどものヒトサラ」とコラボレーションし、「こどものヒトサラ」のユーザーであるママたちのリアルな声を反映したオリジナルメニューを、2014年8月21日（木）より「Oisix（おいしくす）」（<http://www.oisix.com/>）にて1週間の期間限定で発売致します。

今回のメニューは、「こどものヒトサラ」の編集長及びユーザーであるママたち5人が参加した座談会の意見をもとに開発を行い、さらに試食や試作などを通じて細部までママたちの声を反映して作りました。子どもが喜ぶ味付けや盛り付けはもちろん、話題の調味料「塩レモン」を手軽に取り入れられるようソースにしておき、時短メニューが味気なくマンネリになりがちな中で、ママ自身も楽しく調理ができます。メニュー開発の様子は、「こどものヒトサラ」内（<http://hitosara.com/scene/mamakai/>）で紹介します。



▲鶏もも肉のチーズフライ 塩レモンソース
 /リボンパスタのコンソメスープ



▲座談会の様子
 こどものヒトサラ編集長やユーザー
 であるママたちによる座談会の様子

■ママの悩みを解決するメニュー：話題の塩レモンを時短で！リボンパスタで子どもも喜ぶ

＜座談会で聞かれたママの悩み＞

- ①子どもの偏食や好き嫌い、
 食欲にムラがある
- ②メニューがマンネリ化する
- ③栄養バランスを考えるのが大変
- ④とにかく時間がない

＜ママの悩みを解決する工夫＞

- ①・リボンパスタや星型のオクラで、盛り付けをにぎやかに
 ・パプリカやトマトなどカラフルな野菜を中心に
- ②・話題の調味料「塩レモン」をソースにして、
 手軽にいつもと違う味にチャレンジ
 ・衣に粉チーズを混ぜるアレンジで、いつもと一味違うフライに
- ③7種類の野菜を使用
- ④主菜、副菜の2品が20分で

■取り組みの背景：忙しい女性の豊かな食をサポート

子育てと仕事の両立を含め、女性がますます忙しくなっている中で、「Kit Oisix」は豊かな食卓と調理の時短ニーズの両方にお応えするサービスです。また、「こどものヒトサラ」も、忙しい乳幼児ママが抱く食の心配を解決することを目指しており、「忙しい女性の豊かな食をサポートする」という共通の想いから、今回のコラボレーションが実現しました。

本リリースへのお問合せ

オイシックス株式会社 広報室 上堀 宇花(カミホリ ウカ)
 TEL:03-5793-1207 FAX:03-5447-2689 Email: kamihori-uka@oisix.co.jp
 株式会社 USEN コーポレート本部 広報部 清水さやか
 TEL:03-6823-7012 FAX:03-6741-4613 Email: saya-shimizu@mx.usen.co.jp

■商品情報

- ・商品名 : 「こどものヒトサラ × Kit Oisix 理想のおうちごはん」
- ・価格 : 2人前:1,480円(税込1,599円)、3人前:2,100円(税込2,268円)
- ・販売 : Oisix(おいしっくす) URL: <http://www.oisix.com/kit>

・展開するメニュー:



左: 「鶏もも肉のチーズフライ 塩レモンソース」

定番とは一味違う粉チーズを混ぜたフライは、風味の良さとサクサクの食感が、試作時にママや子どもに大好評。小さめに切られたもも肉は子どもにも一口サイズで食べやすい。添えたオクラは、子どもには星型にカットしてお皿をにぎやかに。自宅で漬けると1ヶ月以上かかる話題の塩レモンをソースにし、レシピがマンネリになりがちなママたちが新しいものに気軽にチャレンジできるため、好評。

右: 「リボンパスタのコンソメスープ」

パプリカやにんじんなど4種類のカラフルな野菜がたっぷり入ったやさしい味のスープ。ケチャップとコンソメで簡単にミネストローネ風になり、時短でうれしい1品。子どもが喜ぶかわいらしいリボンパスタで、ボリュームアップをしながら、子どもの食欲を刺激。

■Kit Oisixとは

「Kit Oisix」(<http://www.oisix.com/kit>)は、有機・特別栽培野菜や肉、魚など、Oisix基準を満たした安心安全な食材を使い、5種以上の野菜がとれる主菜と副菜の2品が20分で完成する献立キットです。主に働く女性や子育て中の忙しい女性からの「食材を余らせてしまう」「レシピを考えるのが大変」というお声を元に、「忙しくて毎日の食事に妥協したくない」というニーズに応えるため、2013年7月18日にグランドオープンしました。子どもが食べやすいメニューや、シェフの味が再現できるメニューなど、バラエティに富んだ上質なメニューを展開し、「プレミアム時短」を目指しています。

■こどものヒトサラとは

こどものヒトサラ(<http://hitosara.com/scene/mamakai/>)は、USENが運営する子育て中のママをサポートする食の情報サイト。かねてからUSENが運営していたグルメ情報サイト『ヒトサラ』を通じて、子育て中のママが一般の方々より食に深い心配りをしていることを見出し、①子連れランチ・ママ会におすすめのお店 ②夜・朝ごはんアレンジレシピ ③離乳食のQ&A ④食育レポートを深掘りして紹介しています。

■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(おいしっくす)」(<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 ベジィー)アトレ吉祥寺店を開始しました。

■株式会社 USEN について

株式会社 USEN(代表取締役社長:田村公正)は、日本における有線音楽配信事業を牽引し、2013年12月にはスマートフォン向け音楽配信サービス『スマホでUSEN』もスタートさせています。設立から50年目を迎えた現在は、音楽配信事業以外にも、業務店の方々にトータルソリューションを提案すべく、ネットワーク回線や監視カメラなどICTのパッケージや料理人情報にこだわったグルメ情報サイト「ヒトサラ」などを展開しています。

本リリースへのお問合せ

オイシックス株式会社 広報室 上堀 宇花(カミホリ ウカ)

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

株式会社 USEN コーポレート本部 広報部 清水さやか

TEL:03-6823-7012 FAX:03-6741-4613 Email: saya-shimizu@mx.usen.co.jp