

【報道関係者各位】

2025年7月10日

能登半島地震から再建目指すミシュラン名店がOisixで限定開店 コラボKit Oisix 寄付つき商品の購入を通じ 能登の食の復興支援継続を呼びかけ(7/17～) 被災後初の仕込みを再開した伝統調味料を始め、能登の生産者から届いた旬のおいしさ30品

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、2025年7月17日（木）よりミールキット「Kit Oisix 川嶋流 万願寺唐辛子と甘辛そぼろごはん」などを販売する「能登・金沢の美味しいもの特集」を開催します。震災から一年半を経た能登の被災地・生産者の、復興に向けた活動を紹介しながら、お買い物を通じた支援継続を呼びかけます。URL：<https://www.oisix.com/Reservation.250045.htm>



■商品の購入を通じた、能登半島の食の復興支援を継続

Oisixでは、持続可能な形で能登半島の食に関わる生産者の復興に協力するため、お客様がふだんのお買い物を通じて簡単に支援できるよう、1点につき50円の寄付つきで関連商品を販売しています。またお客様からお預かりした寄付金と同額をOisixからも支援先に寄付し、能登の食の復興を継続して支援しています。

今回の企画でお客様からお預かりした寄付金は、能登の食の作り手が集まり・学び・行動し、能登の豊かな食の未来を創るためのコミュニティ「のとのもん※」を通じ、能登の食の復興に役立てられます。

※「のとのもん」一般社団法人東の食の会（東京都品川区）が立ち上げたコミュニティプロジェクト。東の食の会は、東日本大震災後、東北の食産業の再生に尽力し、地域を超えた連携を促進して新たな価値を創出してきました。この経験を活かし、能登半島地震で被災した食の作り手と共に、地域の食文化を支える取り組みを進めています。

■能登の名店シェフとのコラボ新作も ミシュラン星の味・能登の未来へ繋ぐ1品をKit Oisixメニューに

生まれ故郷の石川県七尾市で開業、「ミシュランガイド北陸2021 特別版」の一つ星・グリーンスターを開業1年未満で獲得した「日本料理 一本杉 川嶋」の川嶋亨店主。現在は被災により休業中、再建に向けて活動しています。本企画のために開発した川嶋流の季節の炊き込みごはんは、ほろ苦い万願寺唐辛子に、いかを原料とした魚醤「いしり（いしる）」入りのそぼろがからんで箸が止まらないおいしさ。生姜の香りから爽やかさも感じられ、暑い季節にぴったりの一品です。

川嶋亨店主からのメッセージ

お店では万願寺唐辛子の旬の時期に、じゃこと万願寺唐辛子の炊き込みごはんを出しています。今回はじゃこを豚肉に替えて、より食べやすい味わいにアレンジしました。たっぷりの万願寺唐辛子を薬味のようにのせて味わってくださいね。



■能登の家庭料理を支えてきた伝統調味料 復興の道半ばながらも今回限定で販売

「よしる」「いしり（いしる）」は、日本三大魚醤のひとつ。能登では昔から家庭の味を支える「万能調味料」として愛されてきました。原料がイワシなら「よしる」、イカなら「いしり（いしる）」と呼ばれ、塩と米麴とともに漬け込み、昔ながらの手法で数年かけて発酵・熟成させています。

2024年の震災で被災した「よしる」を使用した調味料「あんちよびーの」は、Oisixでは2008年から販売し、長くお客様に親しまれてきた人気商品ですが、貯蔵槽の多くが倒壊し、壊滅的な状態に陥りました。しかし震災直後から、倒壊したタンクから可能な限り原料を救い出し、片付け・補修作業に奔走。震災から13ヶ月が経った2025年2月、生き残ったタンクを使い、被災後初の「よしる」の仕込みを再開しました。現在も懸命に仕込み、発酵・熟成作業を進めています。

Oisixでは震災で無事だった原料で製造した「あんちよびーの」を7月10日より予約販売し、できるだけ多くのお客様に少量でも「よしる」のおいしさを知っていただきたいと考えています。



▲「よしる」の生産者・ヤマサ商事 山崎さん

＜商品概要＞ ※価格は税込

商品名：[Kit]川嶋流 万願寺唐辛子と甘辛そぼろごはん

販売価格：2人前 1,619円（寄付つき）1,669円

概要：

川嶋流の季節の炊き込みごはんは、ほろ苦い万願寺唐辛子に、「いしり（いしる）」入りのそぼろがからんで箸が止まらないおいしさ。万願寺唐辛子の切り方や、郷土の調味料「いしり」が隠し味になるなど、プロの技も学べます。生姜の香りから爽やかさも感じられ、暑い季節にもぴったりの一品です。

商品名：味を深める調味料あんちよびーの

販売価格：100ml 918円

概要：

日本近海で水揚げされたいわし（カタクチイワシ）を、塩と米麴とともに、昔ながらの手法で発酵・熟成させています。プロの料理人もびっくりの、旨みたっぷりの魔法の調味料はどんな料理にもご利用いただけます。ほんの少量をいれるだけで、料理の味がグッと良くなります。

商品名：天然能登ふぐの炙りたたき

販売価格：1,944円

概要：

輪島朝市ではリピーターも多く、「ふぐたた」と呼ばれて常連のお客様から長く愛されている「南谷良枝商店」の名物商品です。ぷりっと跳ねるような食感の、香ばしく炙ったたたきに仕上げました。この食感が出せるのも朝獲れの新鮮な天然ふぐを取り扱っているからこそ。ポン酢やお醤油、お好みの薬味を添えて、ぜひ贅沢な味わいをお楽しみください。

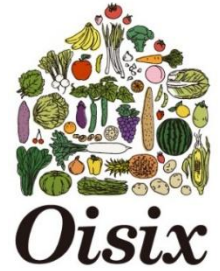
販売期間：2025年7月17日（木）10:00～2025年7月24日（木）10:00

URL：<https://www.oisix.com/Reservation.250045.htm>



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354,285人（2025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、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。

<https://www.oisixradaichi.co.jp/>