

VOice

Vol.5 [ヴォイス] 2024 Midsummer

ささえられて、11周年

👑
お客さまが選ぶ人気TOP10発表!



いつもKit Oisixをご利用いただき、ありがとうございます。

おかげさまで、11周年を迎えることができました。

今号はKit Oisixをささえる、生産者のみなさまの声をお届けします。

おいしく、
むだなく、
たべるよろこび。

Recipe

開発担当 森田おすすめ!
夏のKit Oisix再現レシピ

ぜひお試し
ください!



2種の薬味で! トマトとおくらのさっぱり豚汁

夏が旬の野菜たっぷりのさっぱり豚汁。

トマトの旨味が、味噌の味と意外にも相性が良いです。

材料/2人前

国産豚小間肉…100g
しょうが…1かけ
大葉…1枚
おくら…2本
玉ねぎ…1/4個
トマト…1個
キャベツ…60g
だし入り味噌…大さじ3~4
サラダ油…小さじ2
塩…ひとつまみ×2
酒…小さじ1
水…550cc

作り方

- 1 しょうがは極細いせん切りにし、水(分量外)にさらす。大葉はせん切りにする。おくらはガクをとり、縦半分にする。玉ねぎは薄切り、トマトは2cmの角切り、キャベツは食べやすい大きさに切る。
- 2 鍋に油を入れて中火にかけ、1のおくらを入れる。塩ひとつまみを振り、中火で片面1分ずつ焼き、皿などに一旦とり出す。
- 3 2の鍋は洗わずに、豚肉を入れる。塩ひとつまみ、酒を振り、中火で1-2分炒める。1の玉ねぎ、キャベツを入れ、さらに1分ほど炒め合わせる。
- 4 3に1/2量のトマト、水を入れて強火にかける。ひと煮立ちしたら弱めの中火にしてふたをし、時々アクをとりながら3分ほど煮込む。
- 5 野菜がやわらかくなったら、味噌を溶き入れて火を止める。器に盛り付け、写真を参考に、おくら、残りのトマト、水気を切ったしょうが、大葉のをせ盛る。

Information

数量限定※1「サトウキビ」デザイン袋でお届け!



実は、植物由来の袋です。*

実はKitの袋はサトウキビ由来※2のプラスチック「バイオマスプラスチック」です。食材のおいしさを守りながら、みなさまに少しでも気持ちよく使っていただきたいから。Oisixに今すぐにもできることを。これまでも、これからも、一歩ずつ続けていきます。

※1 デザイン袋は数量限定・ランダムでのお届けです。※2 袋の原料の一部に、サトウキビ由来のバイオマスプラスチックを使用していることを指しています。バイオマスプラスチックとは植物由来の再生可能な原料を使用したプラスチックのことで。

VOice Vol.5はいかがでしたか?



メッセージは
こちらへ



VOiceは、生産者の想いや農産物のストーリーをお伝える冊子です。ご意見や感想、生産者へのメッセージを左記の二次元コードより、ぜひお送りください。メッセージは生産者の方々にもお届けします。



朝採れのニラ。見るからにシャキッとエネルギーみなぎる。

茨城県小美玉市
スタミナニラ生産者
東ヶ崎 茂喜さん



ニラづくりは私の人生そのもの。人気商品に自分のニラを使っていただけて、良い形でお届けできているのが本当にうれしいです。

「食べておいしい、って言うっていただけるニラを作るのが一番です」
時間と手間を惜しみなくかけた東ヶ崎さんのニラは、やわらかく、風味豊かで甘い。

「お客さまに喜ばれる、おいしいニラを丁寧に作り続けたい」と東ヶ崎さん。

「食べておいしい、って言うっていただけるニラを作るのが一番です」
時間と手間を惜しみなくかけた東ヶ崎さんのニラは、やわらかく、風味豊かで甘い。

2014年に発売以来、15回以上もの改良をし続けている
最も人気のメニュー。とろり温泉卵と特製ナムルだれで、
たっぷりの野菜が食べられます。そのおいしさをささえる
「スタミナニラ」と「えのき」の生産者さんにお話を伺いました。

不動の人気ナンバーワン 「そばろと野菜のビビンバ」



投票数:204票



葉肉が厚く風味濃厚
スタミナニラ



手間を惜しまない

丁寧なニラづくり

そばろと野菜のビビンバに欠かせない、立役者の存在のスタミナニラ。霞ヶ浦の真北に位置する茨城県の小美玉市の、ニラに特化した農園でスタミナニラは育まれている。

「多粒蒔き」と言って一つのポットにたくさん種を蒔く方法が主流ですが、うちは『一粒蒔き』で一つの種しか植えません。一本一本に栄養を集めて育て、収穫することによって、太く肉厚で味の良いニラが

どんな状況下でも

えのきを届けたい

「おいしいのは当たり前。自分たちのえのきを選んでくださった方々をがっかりさせたくない。近年自然災害も多いですが、停電になっても生産を続けることができる自社発電機を備え、どんな時もお客さまにお届けできるように心がけています」と話すのは、生産者の加藤修一郎さん。

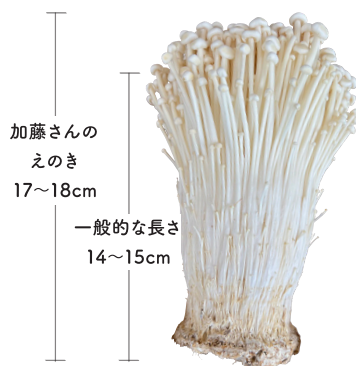
栽培のこだわりをうかがうと、まずお客さまへの思いを話してください。さつたのは、食卓でも登場回数が多い人気食材を生産する使命感ゆえだろう。

「人のつながりや食べた方の笑顔が一番うれしいんです」

宮崎県宮崎市
加藤えのき生産者
加藤 修一郎さん



シャキシャキ食感
加藤さんのえのき



実はちよっぴり長い

可食部が多いえのきです

ビビンバに使われているえのきは、宮崎県宮崎市の「加藤えのき」で作られている。年間60000トンを出荷、西日本最大の生産量を誇る。

「一般的な長さは14~15cm。うちのえのきは17~18cmあります。えのきは茎を味わうきのこ。可食部を多くしたいと思い、その分長くしているんです。短い方が早く収穫できて稼働率が上がるのですが、お客さまには食べる部分が多い方が喜んでいただけるので、あえてこの長さにこだわっています」

No.2



たっぷりケールのチーズナッツサラダ

「もう20回以上はリピートしてます」

こちらのサラダはほぼ毎回と言っても良いほど購入します。付属のドレッシングが大好きで、ナッツの香ばしさも良いし、オシャレに見えるのでおもてなし料理にもおすすめ!これからもリピートし続けます!
(しろまる様)

No.1



そばろと野菜のビビンバ

「3年愛用してます!」

娘が3歳の頃から大好物でビビンバの日はバクバク食べます!作るのも簡単、野菜もたくさん、娘も大喜びなので月2、3回はビビンバです。工程も簡単で時間もかからないので娘と一緒にキッチンに立てるのもお気に入りです!
(こっちゃんママ様)

No.3



ごま香る、さばのみぞれ煮

「おいしかったです!」

さばがふっくらしっとりしていて味付けが甘めな感じでとてもおいしかったです! 夫にも好評でした!
(ちーか様)

お客さまが選ぶ人気TOP10[※]

※2024年5月実施のアンケートより

これ

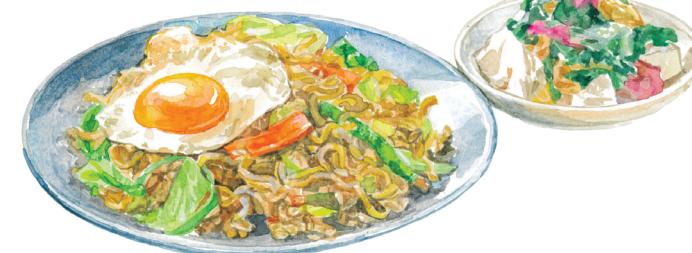
Oisix

No.4

クイック1皿 チキンフライのサルサ風

「高級ホテルのレストランクオリティ!」

とっても簡単なのに、おいしすぎてびっくりしました!お肉もやわらかくてジューシー。ボリュームも十分です。娘もおいしいとべろっと食べてくれました。
(ほし様)



No.5

スプーンでがつつ!欲張りそばめし

「ご飯作りがめんどくさい時はコレ!笑」

ほぼ毎回購入。それくらい楽で便利、しかもおいしい。ほんと、ガツガツ食べていいです。
(さく様)

No.7

大戸屋監修!チキンかあさん煮

「お店と同じ味」

大戸屋に行くと、いつもこれを食べている位大好きなメニューです。家にあった、人参、蓮根、かぶを足してみました。お店と同じくらいおいしかった。チキンの量も多く、大満足です。
(まる様)



No.8

お手軽!さばっぱとひじきの混ぜごはん

「わが家のOisix史上No.1」

家族全員がおいしいと大絶賛の混ぜごはんです。焼きそばぐし身とひじきが混ぜるととにかくからだにも良いし、味もおいしいって最高です。
(yu様)

No.10

爽やかな香り!鶏のレモンクリーム煮

「おいしい!本格的な味」

家でこのクオリティを簡単に作れると思わなかった!クリーミーでチキンもやわらかくて本当においしかったです。
(Azuki様)

No.6

とろーり温玉のせ、帯広豚丼

「久しぶりにリピートしたいと思いました」

タレが豚に合っていてとてもおいしかったです。付け合わせも濃いめの昆布出汁の好みの味でした。手順も少なく、仕事が忙しい身としてはありがたい...
(うさうさ様)

No.9

生ハムのせ!サラダそば粉ガレット

「もっちもちのガレット」

そばガレットもっちもちでした!生ハムの塩気もちょうどよく、野菜と一緒に食べたらとてもおいしかったです。彩りにOisixのプチトマトを足すと見た目も華やかになりました^^
(リラフローラル様)

TOP10
発売中!



食卓を華やかに彩る 「ケールのチーズナッツサラダ」

新鮮なケールと相性ぴったりのハニーマスタード
ドレッシングで仕上げるサラダは、まるで外食気分。
苦くない!と感動のお声も多く届き、サラダの主役を担う
「かがやケール」、見た目と味わいをワンランクアップさせている
「ラディッシュ」の生産者さんにお話を伺いました。



苦くなくやわらか
かがやケール



ケールの概念を変えた
福井県産のかがやケール

「ケールは苦くて硬く、生で食べ
づらいのでスムージーにするとい
う印象がある方も多いと思いますが
、かがやケールはやわらかい食感
で、かつ苦くなくてサラダでも食べ
やすいように仕上げています」と、
生産者の多田健志さん。

「こだわっているのは、光。LED
照明を使って栽培しているのです
が、この照明をメーカーさんと独自

Kit Oisixが叶える 人と地球にやさしい暮らし



1.ふぞろい野菜も活用し、 農家さんを支援

畑では規格外・ふぞろい野菜
も多く出ますが、それらをKit
Oisixに積極的に採用するこ
とで、農家さんたちを支援す
ることにもつながっています。



サステナ豆知識 Kit Oisixの袋は、地球温暖化防止への貢献が期待されている、バイオマス配合フィルムです。
石油由来原料のプラスチックと比べて、ゴミ排出時の環境への影響を減らすことができます。



2.農薬を極力減らした 野菜で、からだを思う

Oisixは「つくった人が自分の
子どもに食べさせられる」食材
のみをお届けしています。
KitOisixに使用する青果は
すべて、栽培期間中の農薬を
極力使わずに育てたものです。



3.使い切り食材で、 フードロスの少ない食卓

調理に使う食材が必要な分だ
け入っているため、ご家庭での
1食あたりのフードロス量を
1/3に削減できます。少ししか
使わない調味料も使い切り量
で届くため「賞味期限切れで
捨ててしまうものが減った」と
いうお声も度々届いています。

「北野町は栄養素がたっぷりのふ
かふかとした肥沃な土に恵まれて
います。土が固いとラディッシュが
土に押されてへこんでしまったり
変形したりしてしまうので、ラ
ディッシュをまるくするのに適し
ている土地だと感じています」と、
農場長の河上佳龍(かりん)さん。
「Kit Oisixで求められてい
るラディッシュってなんなのか、を
意識していて。発色が良く、まるく、
主張しすぎない中くらいのサイズの

ころんとまるく鮮やか
ラディッシュ



Kitに求められる
ラディッシュを考え続けて

サラダに鮮やかな色味を添える
ラディッシュは、国内有数の産地、
福岡県久留米市北野町で育まれて
いる。



福岡県久留米市
ラディッシュ生産者
河上 佳龍(かりん)さん

ものを、お届けできるような工夫をし
ています」
「『袋を開けた瞬間からきれいで、
楽しいが詰まっています』という
お客さまからのお声を見て、僕たち
が望んでいる形で受け取ってもらえ
てよかった、頑張ってきてよかった、
と思いました」



福井県大飯郡おおい町
かがやケール生産者
多田 健志さん

に技術開発をするなど、研究開発を
長年積み重ねてきました。光の量を
コントロールできる閉鎖型の植物
工場だからこそ、葉がやわらかく、
苦みのないケールに仕上げられて
ています」
生で食べていただくケールは、鮮
度管理も欠かせない。出荷して終わ
りではなく、トラック輸送中の積み
替えて温度が上がると、葉っぱが傷
んでしまうこともある。温度調整に
も細心の注意を払い、輸送会社とや
りとりをされているそう。
「ケール本来の風味や栄養を、サ
ラダでおいしく召し上がっていた
だけです。十年以上前からケール裁
培を始めましたが、サラダで食べる
ということが定着し形になってき
て、本当にうれしいです」



ふかふか土で育まれるため、まんまるなラディッシュに。