

VOice

Vol.7 [ヴォイス] 2024 Winter

おいしく、
むだなく、
たべるよろこび。

—まんが—
最後の一台まで!
「おせちお届け隊」



おせちの舞台裏 新年を彩る手しごと

岐阜県銀の森
中村栄行さん

Oisix

Information

おせち 2025

2025年のおせちは～12月26日(木)午前8時まで販売しています。
中村さん監修の「高砂華」など、様々な品種をご用意しております。



Oisixおせち

<https://www.oisix.com/osechi03>



老若男女どんな方でもおいしい、とっていただける
おせち作りを目指しています。めでたき日に彩りが届きますように。
中村 栄行

お客さまからのメッセージを生産者に届けます

VOiceは、生産者の想いや農産物のストーリーをお伝えする冊子です。
ご意見や感想、生産者へのメッセージを右記の二次元コードより、
ぜひお送りいただけますと幸いです。メッセージは生産者の方々に
お届けし、商品づくりの参考にさせていただきます。

メッセージは
こちらへ



VOice Vol.7 2024年12月/発行 Oisix



本誌の印刷は、植物油インクを使用し、大気汚染の抑制に努めています。
植物油とは、再生可能な大豆油、亜麻仁油、桐油、ヤシ油、パーム油など
植物由来の油や、それらの廃食用油などをリサイクルした油のことです。

ss9-4686

おせち

和の匠が紡ぐおせち「高砂」

日本料理の技と心を 詰め込んだ一箱

一年の始まりを祝う、おせち料理。O i s i xがおせちの宅配を始めて約20年。これまでに開発したメニューは数百種類にのぼり、販売台数は70万台を超える。そんなおせち作りを10年以上にわたり支えてきたのが、銀の森開発部の中村栄行さん。中村さんは日本料理の修業を積んだ料理人で、現在も多くのおせちを監修している。

「今ではおせちを万単位で作っていますが、変わらないのは、その7／8割を自分たちの手で手作りしていること。想像

以上に手作りなんです。おせちは一つのメニューで完結するものではなく、お重をまるごと一皿として楽しんでもらうもの。すべてを食べ終わったときに『おいしかった』と思っていただけるよう、味の濃さ、食感、香りなどのバランスを手作りで丁寧に調整しています」

お客さまにとって特別な年の始まりを、心のこもった手作りのおいしいおせちで彩りたいという想いが込められている。





鰯の産地動画は
左記の二次元コードから
ご覧いただけます



鰯の塩麴焼に 込めた想い

中村さんが特に思い入れのある品目、『鰯(ぶり)の塩麴焼』。鰯の切り身を塩麴を加えた味噌床に漬け込み、味噌醤油を塗って焼き上げた一品で、ふんわりと柚子が香り食欲をそそる。

名古屋市の本場市場、午前3時。中村さんが塩麴焼の素材に選んだのは、太平洋の恵み豊かな愛媛県の宇和海でお茶の餌を食べて育った、『島の鰯』。

「鰯は天然物より養殖の方が身質や脂のりが安定していておせちには良い。ぱんっと張りが良く、皮の色が鮮やかで、澄んだ眼をしたのが良い鰯だ」

市場だけでなく、産地にも足を運び、鰯の成育状況や餌の内容をも確認し、最良のものを選び抜いている。

情熱は細部 まで宿る

訪れたのは水産加工の飯田商店。ここでは大きな鰯の鱗(うろこ)を一尾ずつ手作業で取る。

「一般的には水圧で鱗を落とすが、皮を薄く削ぐ『すきびき』をやっている。この手間をかけることで、焼いた後の皮のパリッと感や、見た目の仕上がりの色も段違い」

中村さんは何社にも断られたが、飯田商店が中村さんの想いとそのおいしさに心を動かされ協力。

「なんて手間のかかることを...と思ったが、結局お客さんがおいしいのが一番だから。中村さんには敵わないね」
鰯の目利き、捌き方、味付けまで、中村さんの情熱が細部まで宿った一品だ。

冷凍だから叶うシンプルな原材料と フードロスの削減



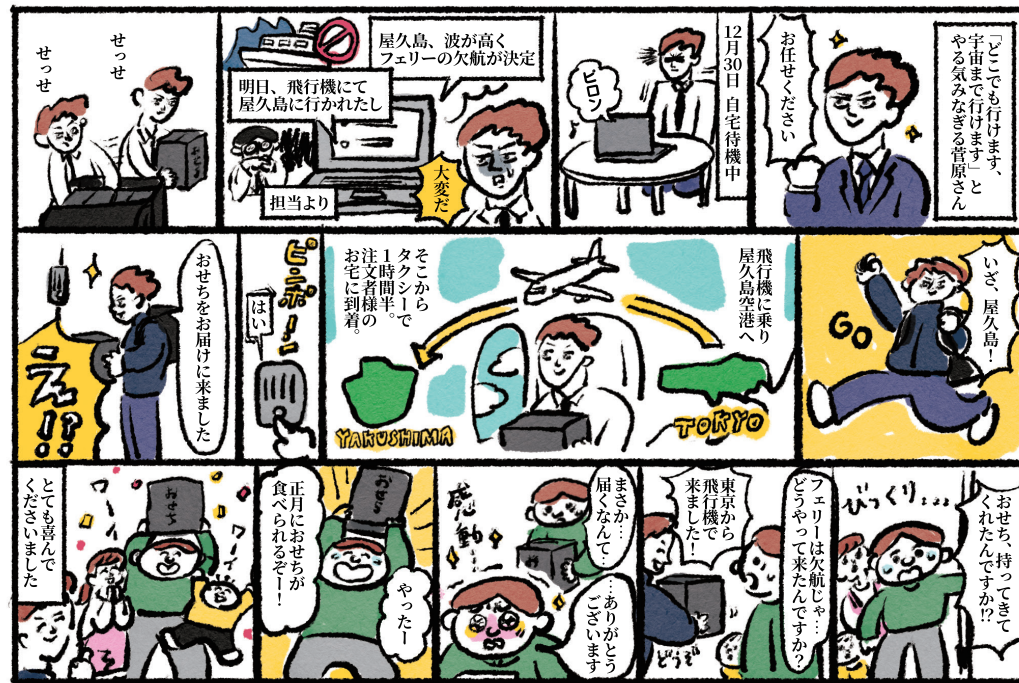
「冷凍の良さは、出来立てのおいしい状態をそのまま閉じ込められること。余計なものをなるべく加えず、素材本来の旨味やおいしさを引き出したい。そのために冷凍はとても優れた方法」と中村さん。Oisixのおせちは、あえて冷凍でお届け。冷凍にすることで、保存料などの添加物を極力抑えること

が可能になる。また、お客さまに安心してお召し上がりいただけるよう、おせちにはすべての食材の産地や調味料など、原材料を記した案内を同封している。さらに、近年問題視されているハレの日のフードロスについても、予約販売で数量を適切に予測することで、廃棄を最小限に抑えている。

最後の一台まで!おせちお届け隊

様々な事情で宅配業者がおせちが届けられなかった場合に備え、年内に確実にお届けするための特別チーム「おせちお届け隊」。

Oisixスタッフが一丸となり、最後の一台まで大切にお届けする体制を整えている。



※お届けのイメージです。

まんが/SORRY.



365日以上 前から始まる おせち作り

お客さまに当年のおせちをお届けしていないタイミングから、翌年の準備が始まる。秋には全国を巡り、素材を選んで品目を考案。時流や、気候の変化を見据えながら、土台を作っていく。年明けにはお客さまの感想やご要望を参考にして改良を進める。

2025年のおせちは素材やメニューだけでなく、盛り付けもこれまでとは違った工夫を凝らしている。一例では、素材を際立たせるためにソースを下に敷き、立体感と彩りを。味はもちろん、開けた瞬間の美しさにもご期待いただきたい。

匠の技が光る3品

田作り



4~6センチの上質な小羽(こば)だけを厳選。炒るのではなくあえて一度揚げ。揚げることで殻を絡めた後もパリッと軽やかな食感が楽しめる。

茄子のカネロニ



白ワインに野菜のみじん切りとタイリクスズキを一晩漬けておいて、トマトソースをかけ茄子で一つ一つ手で巻く。

クリームチーズ
クランベリーのみせ



クリームチーズに生クリーム、水飴を加え、なめらかな口当たりに。クランベリー、オレンジ、レモンピール、少しのパセリ。ドライフルーツの丁度良い量が肝。