



2024年9月18日
ref. 24-0918-052
〒141-6004
東京都品川区大崎 2-1-1
ThinkPark Tower 4階

「とびきり とろったま すきやき仕立て」がミールキットに Kit Oisix 「野菜ですきやき風！温玉バーグボウル」

～2024年9月26日（木）から Oisix サイトで発売～

モスバーガーを展開する株式会社モスフードサービス（代表取締役社長：中村 栄輔、本社：東京都品川区）は、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（代表取締役社長：高島 宏平、本社：東京都品川区）が運営する「Oisix」サイトにて、「Kit Oisix『野菜ですきやき風！温玉バーグボウル』」を2024年9月26日（木）より販売いたします。



当社では、食品宅配事業などを手掛ける Oisix のミールキット商品「Kit Oisix」を2020年に初めて監修し、「Kit Oisix『時を忘れる 魅惑のボロネーゼ』」を共同開発しました。この商品は販売開始から2日間で22,000食が完売するなど大変ご好評をいただきました。

今回は、当社で2021年11月から期間限定で販売した「とびきり とろったま スキヤキ仕立て」を、ライスボウルとしてミールキットにアレンジしました。「とびきり とろったま スキヤキ仕立て」は、ボリューム満点のハンバーグにスキヤキ風味に味付けした牛肉や長ねぎなどの具材を合わせた、“肉×肉”の食べ応えのあるハンバーガーです。卵につけて食べる“すき焼き”に近づけるため、モスオリジナルの半熟風たまごをトッピングしました。

本商品では、Oisix ならではの秋の野菜をたっぷり使用しました。長ねぎやマイタケ、ぶなしめじやごぼうをスキヤキ風の味付けで煮込み、甘辛だれが絡んだハンバーグにトッピングしています。とろりとした温泉たまごの黄身がよく絡む、秋らしい濃厚な味わいです。副菜には山椒ポテトを用意。山椒のピリリとしたさわやかな風味で全体が引き締まり、ごはんが進む味わいに仕上げています。

<商品概要>

- 商品名 : Kit Oisix「野菜ですきやき風！温玉バーグボウル」
2人前2,051円 / 3人前3,035円（税込）
※モスバーガー店舗での販売はございません。
- 販売期間 : 2024年9月26日（木）午前10:00～10月3日（木）午前10:00
※商品は無くなり次第販売終了。
- 販売サイト : Oisix 公式 サイト (<http://www.oisix.com/sc/ontamaba-gu>)
※天候不順などの理由で、食材や価格に変更が生じる可能性があります。
- ※初めてご利用されるお客さまはおためしセットをお買い求めいただけます。
「Kit Oisix『野菜ですきやき風！温玉バーグボウル』入りおためしセット」
(https://www.oisix.com/sc/pressrelease_mos03)

●株式会社モスフードサービスとオイシックス・ラ・大地株式会社について

オイシックス・ラ・大地株式会社の投資子会社がゼネラルパートナーとして設立した、フードイノベーション領域に特化したコーポレートベンチャーキャピタル（CVC）ファンド「Future Food Fund 1号投資事業有限責任組合（以下、FFF）」に、リミテッドパートナーの一つとして、モスフードサービスが参画しています。モスフードサービスは、日本の食文化や農業の発展に貢献する考えにつながることから、フードイノベーション領域に特化したCVCのFFFに出資しています。

●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、合成保存料・合成着色料を使わない加工食品などの生鮮食品を取り扱うEC食品宅配サービスです。現在、会員数は368,378人（2024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。子会社の買い物難民向け移動スーパー「とくし丸」や、米国でヴィーガンミールキットを展開する「Purple Carrot」も含め、食のサブスクリプションサービスを広げています。同社は、「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。

<報道関係者からのお問い合わせ先>

株式会社モスフードサービス 広報 IR・SDGs グループ

TEL : 03-5487-7371 (受付時間:8:45~17:45) / E-mail : pr@mos.co.jp

<お客様からのお問い合わせ先>

お客様相談室 TEL : 0120-300900 (受付時間:10:00~17:00)

●モスフードサービス企業サイト <https://www.mos.co.jp/company/>

●モスグループの環境・社会活動「モスの森」 <https://www.mos.jp/mori/> ●モス公式通販サイト「Life with MOS」 <https://ec.mos.jp/>