

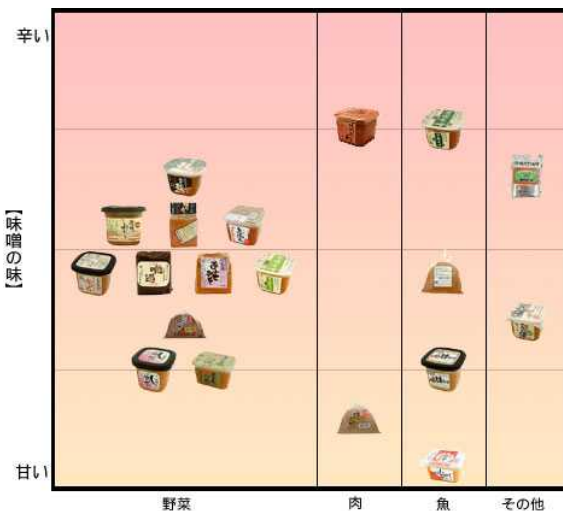
Press Release

オイシックス株式会社
 〒141-0022 東京都品川区東五反田 1-21-10
 三井住友海上五反田ビル5F
 TEL 03-5447-2688 FAX 03-5447-2689

日本各地の塩、味噌、醤油、50種類以上をネットでカウンセリング 「肉」、「魚」、「野菜」など食材によって使い分け！

オンラインサイト「Oisix(おいしっくす)」(<http://www.oisix.com/>)では、6月10日(木)よりこれまで順次導入してきた日本全国の塩、味噌、醤油、50種類以上を、食材によって使い分けるカウンセリングを開始します。本サービスでは、「肉」「魚」「野菜」など選んだ食材に最も相性の良い調味料を、ネット上で誰でも簡単に調べて購入することができます。

今回の取り組みは、弊社が日本全国から目利きした安心で美味しい食材を、これまで以上の驚きと感動を持って食べていただくために開始しました。



カウンセリングページから好みの調味料を探します



全国各地の調味料が集合

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、「子供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、無添加加工食品など多様な食材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/>)およびオフライン(牛乳宅配店など)経由で提供する事業を2000年6月より行なっています。

本件に関するお問い合わせ先

オイシックス株式会社 広報 三嶋 国明(ミシマ クニアキ)
 TEL 03-5447-2688 FAX 03-5447-2689 mail mishima@oisix.co.jp

最高の素材を最高の塩、味噌、醤油で食す！

大小の差はあれ、食材へのこだわりは誰しもが持っています。しかし、食材によって調味料まで使い分けるのは専門的な知識のない一般の消費者にとっては至難の業。

今回のカウンセリングでは、「肉」「魚」「野菜」「その他」の4種類の食材ジャンルを指定。その後、「甘さ」「辛さ」を10段階から選ぶだけで、食材と最も相性のよい調味料を知ることができます。長年調味料作りに携ってきた生産者さんとお客様の感想をまとめ、独自のカウンセリングシステムを完成させました。

e コマース随一の品揃え！日本全国から塩、味噌、醤油を50種類以上

日本全国を7つの地域に分け、地域ごとにラインナップ。各地域の厳選された塩、味噌、醤油をそろえました。原料も味噌の大豆は遺伝子組み換えでないもの、醤油は非遺伝子組み換えの丸大豆に限定するこだわり。特選調味料では、e コマース随一の品揃えを実現しました。

「たかが味噌汁、されど味噌汁！」日本中から集めた味噌汁レシピを毎日更新

日本人の毎日の食事に欠かせないのが味噌汁です。6月10日(木)から、全国の味噌を使ったオリジナルレシピを1ヶ月毎日更新。これまでにない味噌汁の登場で食卓にパッと明るい華が咲きます。

参考資料

塩ソムリエのさきがけ 「Hiraga(ひらが)」

住所：東京都渋谷区桜丘町 30 -15 ビバリーヒルズビル 102 号
TEL：03-3770-2380

国内外の数十種類の塩を用意しています。いずれも天然塩で、数種類の塩をブレンドしたHiragaオリジナルもある。塩ソムリエはそれらの塩をテーブルに運び、料理にふさわしい塩を選んで薦める。風味の違いを確かめてもらうために数種類の塩を提供したり、ワインや焼酎のつまみとして出すこともある。

ここまでやれば芸術？ 「味噌汁の鉄人」

<http://homepage2.nifty.com/mass/>

40種類の冒険的味噌汁を紹介。ホットケーキとヨーグルトの味噌汁、しば漬けと水ようかんの味噌汁、チーズフォンデュ味噌汁など常軌を逸した独創的な味噌汁を個人で実験。味の指標として、美味指数、不快指数に加え、危険指数で試食の結果を体当たりで公表している。

29種類の味噌汁がお出迎え 「味噌汁家」

住所：東京都千代田区内幸町 2-2-2 富国生命ビル B2
TEL：03-3509-1500

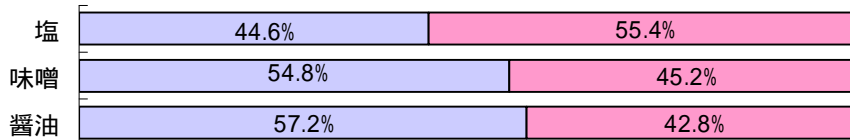
40種類以上の味噌を全国から取り寄せ、独自のブレンドで味噌汁を提供。300円前後からの手軽な値段で楽しめる。

調味料に関するアンケート

調査方法：インターネットリサーチ
調査対象：Oisixメールマガジン読者(202名) 2004年2月実施

Q1 調味料の使い分けをしていますか？

□ 使い分ける □ 使い分けない



Q2 どんな種類の調味料をよく購入しますか？

