



オイシックス株式会社

〒141-0022

東京都品川区東五反田 1-13-12  
COI 五反田ビル 10F

2011年2月7日

## 予約3ヶ月待ち超人気料理店とコラボの冬鍋販売決定、好評につき第2弾！ 笠原将弘シェフプロデュース！「和風トマト鍋」

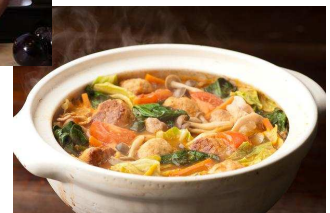
オイシックス株式会社(東京都品川区、代表・高島宏平)が運営するナチュラル&オーガニックネットスーパー「Oisix(おいしくす)」(<http://www.oisix.com>)は、2011年2月8日(火)に、Oisixと一流シェフ軍団 CHEF-1\*1 とのコラボ第2弾、【あさがりが香る和風トマト鍋 by 「賛否両論」 笠原将弘】を販売開始します。

### 【笠原将弘さんプロフィール】

日本料理「賛否両論」オーナーシェフ。予約を取るには3ヶ月待つほどの人気店。高校卒業後、株式会社東京吉兆に入社し、9年間修業。二番手まで任された。その後、2004年「賛否両論」を恵比寿にオープン。著書も多数。

### 【お取り寄せにしかできない味を実現】

料理人仲間によく食べ歩きをする笠原シェフ。いくつかの店で食べたトマト鍋の味がケチャップ味のように濃く(しめ)に行き着く頃には飽きていたとのこと。そこで、素材の味、香りを生かすトマトを使いたいとOisixに依頼がありました。Oisixでは何百種類もの中からトマト鍋にあうトマトを厳選し、トマト本来の味を生かした笠原シェフが求める味を実現することができました。



### 【幻の味がこのトマト鍋に】

今回このトマト鍋には、3ヶ月待ちのお店でしか味わえない鳥つくねが入っています。この鶏つくねはかつて30年間続いた焼鳥屋「鳥将」を営んでいた笠原さんのお父さん直伝で今も笠原シェフの営む賛否両論では大人気の逸品です。

\*1 CHEF-1……2009年、料理界を活気づけるために生まれた団体 <http://www.chef-1.com/>

### 【第2弾販売の背景】

第1弾として2010年11月16日に販売した「和風だしで作った極上ラー油鍋」が販売開始から2ヶ月でOisixの年間産直売上ランキング第2位になるほど大好評。食のプロからも注目鍋として評価されました。

この第1弾のヒットを受け、第2弾のコラボ鍋の販売に至りました。

### ■ 商品情報

- ・商品名 あさがりが香る和風トマト鍋 by 「賛否両論」 笠原将弘
- ・規格 3~4人前(笠原家直伝鶏つくねトマト、にんじん、ぶなしめじ、ほうれん草、メゴはん、キャベツ、豚切り落とし、にんにく、チェダーチーズ、)
- ・価格 3980円(税込・送料込)
- ・販売先 Oisix(おいしくす) (<http://www.oisix.com/>)



■ 下記のようなことをご取材いただけます

- ・ 笠原将弘シェフへのインタビュー
- ・ Oisix商品開発者へのインタビュー
- ・ サンプル商品の手配
- ・ 商品配送センターへのご取材
- ・ 商品画像提供

など。他、ご希望なども含めまして、ご相談に応じて対応させていただきます。

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、「子ども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。また、2007年10月より著名人などがレシピを紹介するレシピブログポータルサイト「Oixi[オイシイ]」(<http://oixi.jp/>)を運営しています。

**オイシックスへのお問合せ**

オイシックス株式会社 大熊 拓夢(オオクマ タクム)・松岡 英花(マツオカ エイカ)  
TEL:03-5793-1207 FAX:03-5447-2689 E-mail: [okuma@oisix.co.jp](mailto:okuma@oisix.co.jp) [matsuoka-eika@oisix.co.jp](mailto:matsuoka-eika@oisix.co.jp)