

Oisix の新提案とカスミ「BLANDE」

2022-04-07 17:02:17

「Oisix」とアメリカ「Purple Carrot」

Purple Carrot はアメリカ本土 48 州に毎週ヴィーガン食のミールキット宅配を展開する企業

2014 年にサービスを開始

2019 年に Oisix と連結し、日本でも展開を開始

Oisix の提案は「時々ヴィーガン」

アメリカンスタイルのヴィーガン料理が日本に居ながらにして食べられるようになった

発表会に参加させていただいた



「ヴィーガンフローズン BOX」

2種のハーブとトマトのピリ辛アラビアータ 754 円(税込み)3 月 17 日発売

新たに「冷凍ヴィーガンレディミール」を発売



試食

ヴィーガンであることは言われなければ分からない程出来がいい



お土産にいただいたヴィーガンキット「照りマヨサラダ丼」



生食野菜と加熱用の舞茸、カットレモン、ソース



つくってみた

半分は丼に、半分はそのまま食べてみた

丼にすると、生野菜は下からと上から加熱される

ワンプレートで食べられるよう設計されている



さらに

NEXT MERAT」とも連携

OisiX サービス推進課尾花氏(右)

NEXT MEAT CEO 佐々木氏(左)



NEXT ハラミ、NEXT カルビ



「NEXT ハラミボールキット」も4月7日から発売



新しい食文化が根付き始めた
実は私も僭越ながら、
佐々木 CEO と一緒に 7 月 14 日(木)、サイエンスフォーラム主催のセミナーを計画しています
またご案内させていただきます

カスミ「BLANDE」オープン

茨城県つくば市研究学園3-23-3



特売チラシと言うよりは商品紹介チラシ



すぐに食べられる惣菜がメインだ



根がついたままの葉物野菜
トレックを模した陳列ケース



生食用野菜



野菜売場



くだもの売場も陳列がキレイだ



プルトップ付のココナッツウォーター
やっと日本でも販売されるようになった



カット野菜とフルーツデザート



フルーツサンド

下は焼き芋サンド



冷凍焼き芋

今さつま芋製品がよく売れている



精肉コーナー
チルド馬刺し



冷凍スキンパック



こんなパッケージが当たり前の時代になる
酸化を防げるため鮮度維持ができる



チルド深絞り鶏肉パック
これの方が鮮度が保てる



冷凍大海老
オマール海老も同じ水入りの冷凍方法



ミールキット



冷凍プラントベース刺身、寿司ネタ
こんにゃくベースだ



チルド売場 ここから見ても天井が高い



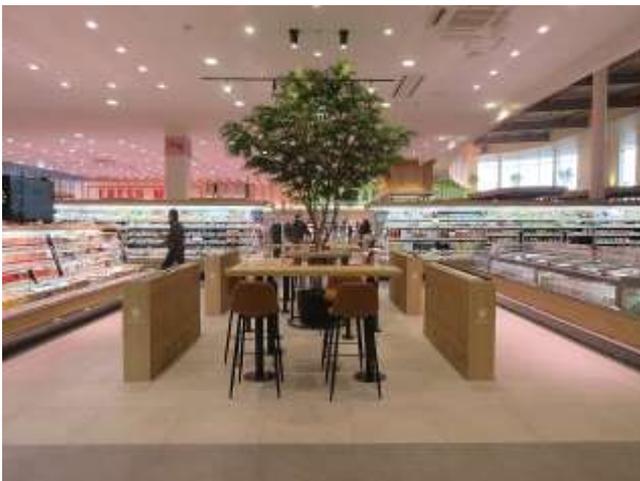
プラントベース飲料



各地のブランドたまごを集めた



店の空中央には
ここはイーターリーのよう



寿司売場



弁当売場 よくもこれだけのアイテムを揃えたものだ



揚げ物バラ販売



手の込んだおかずプレート



雑穀米を挟んだ鶏の香草焼き



輪切りサーモンの香草焼き



サラダ



温野菜サラダ



冷凍食品



冷凍ミールキット



PICARD コーナー



PICARD の冷凍 PB レディミール



すべてセルフレジ スタッフは1名のみ



楽しく、おもしろい店だ それがすべて 中二階から売場が見える
ウェグマンズのような



カフェ



キッチン



プルトップ付のココナッツ
ストローはレジに用意してある



フルーツデザート



やよいひめいちごデザート



焼き芋サンド これは驚き



オーガニック7種の野菜スティック
日本でもこうした野菜を扱うようになった



馬刺し 2点盛り(ロース、ヒレ)

値引きはされているが鮮度はいい



握り寿司中トロ入り 7貫+卵焼き



ローストビーフ握り 6貫

もう定番になった



ジャンボおにぎり 鮭
これもインスタ製造



アミーチ監修 3点味わいセット
黄色いものはベーコンとトルティヤ 右はニョッキ
手間がかかっている料理だ



ピザ クラストが薄いため冷めてもモソモソしない



亜麻仁(あまに 赤ごま)の恵み 鶏の香草焼き 十八穀ごはん入り
消費期限はD+1 よく手間をかけていておいしい



輪切りサーモンの香草焼き D+1

輪切りのサーモンはあまり見かけなくなった 本格的な料理(ミール)だ



手づくり豆腐セット 豆乳ににがりを入れて、電子レンジで加熱するだけ



にがりを入れてつくってみた



電子レンジで温めると 寄せ豆腐だ 楽しい商品



赤こんにやく



ゆずドリンク



ライスマルク



チルドティラミス



春子屋だんご



冷凍代替マグロ



鮮魚売場のマグロ、タイニ点盛り



マグロだけ入れ替えてみると
わさび醤油をたっぷりつけて脳をごまかす

