

**OICグループ、ミシュラン獲得ラーメン店「ソラノイロ」
宮崎千尋代表企画の鍋スープセットをロピアで販売開始
グループ参画4社で生産・企画・製造・販売を一貫して実現**



食の総合流通業を展開する株式会社OICグループは、1月18日（土）、「ミシュランガイド東京」ビブグルマン獲得のラーメン店「ソラノイロ」の宮崎千尋代表が企画した鍋スープセットを、スーパーマーケット「食生活♥♥ロピア」の関東店舗にて、数量限定で販売開始します。

鍋スープセットは、グループに参画する生産・製造・販売・外食を手掛ける4社が連携して共同で開発しました。鶏肉の生産加工を行う「甲斐食産」の鶏ガラ・モミジ・手羽先を用い、「ソラノイロ」宮崎代表がレシピを考案。惣菜の企画開発を行う「利恵産業」が製造し、スーパーマーケット「ロピア」で販売します。OICグループは、企画から製造、小売までを一貫して行う食のSPAの実現を目指しており、今回の取り組みは、食という軸で業態を超えた連携で実現しました。

「ラーメンとしてお店でも自信を持って出せる。妥協なしに作った。ご家庭ではなかなか出せない味ができたと思う」と自信を示す宮崎代表は、これまで300種類以上のラーメンレシピを開発してきました。

今回の鍋スープセットは、旨味凝縮「鶏白湯」鍋セットと、あっさり鶏出汁醤油鍋セットの2種類をラインナップし、専用の麺をセットにすることで、シメのラーメンとしても楽しめる逸品です。OICグループは今後も「食」を軸に、生産から製造・小売・外食まで一貫して手掛けることで、新たな価値を創出し続けます。

OICグループ参画4社の共同開発で実現した鍋スープセット

食の総合流通業を展開する株式会社OICグループ（以下、OICグループ）は、1月18日（土）にグループに参画する4社のコラボ商品鍋スープセットをスーパーマーケット「食生活♥♥ロピア」の関東店舗にて数量限定で販売を開始します。

今回の商品開発に関わったグループ会社は、鶏肉の生産加工を行う甲斐食産株式会社（以下、甲斐食産）、レシピ考案の「ミシュランガイド東京」ビブグルマン獲得のラーメン店「ソラノイロ」を展開する株式会社ソラノイロ（以下、ソラノイロ）、惣菜の企画開発を担う利恵産業株式会社（以下、利恵産業）、販売を行う株式会社ロピア（以下、ロピア）の4社です。

食のSPA／食の総合流通業を展開するOICグループ

OICグループは「食の総合流通業」として、食を軸に、生産、製造、貿易、卸、小売、外食まで幅広い事業を展開しています。多様な事業を展開し、組み合わせることでシナジーを生み出し、人々が食を通じて「おいしい」「たのしい」体験をする「食のテーマパーク」の実現を目指しています。

OICグループには33社のグループ会社が参画しており、2031年度にはグループ会社100社、国内外合わせて売上高2兆円を目標としています。今回の鍋スープセットは、OICグループならではの、食に関わる多様なグループ会社の強みが活かされた商品に仕上がりました。

「ラーメンとしてお店で出せるレベルの完成度」とソラノイロ・宮崎代表

ソラノイロの宮崎代表は、人気豚骨ラーメン店で修業後、2011年に東京・麹町でラーメン店、一号店として「ソラノイロ ARTISAN NOODLES」をオープン。ラーメンの可能性を広げるため、多くの生産者の元に足を運び、6,500軒以上のラーメンを食べ歩き、300種類以上のレシピ開発をするなど、たゆまぬ努力を続けています。

今回の鍋スープセットの商品開発は、ソラノイロが2024年7月にOICグループに参画してから「宮崎さん、グループの強みを活かしたおいしいものを作ってください」と打診を受け、始まりました。おいしさを求めてグループ各社を回る中で、「甲斐食産」の使われていない部位である鶏ガラやモミジ（鶏の足先）に目をつけ、旨味凝縮「鶏白湯」鍋セットとあっさり鶏出汁醤油鍋セットの2種類のレシピを考案。OICグループの製造部門をリードする利恵産業と販売を担うロピアの惣菜事業部の連携で発売に至りました。

旨味凝縮「鶏白湯」鍋セットは、市場ではあまり出回らない中部地方の鶏ガラとモミジから取れる濃厚な鶏の味が詰まっているストレートタイプの鍋スープと麺のセットです。「濃くてとてもとろみがある。家では作れないと思う。味にパンチがある」と宮崎代表。あっさり鶏出汁醤油鍋セットは、鶏と、東京駅の「そらのいろ NIPPON」でも使っているしょうゆを使ったあっさりとしたストレートタイプの鍋スープと麺のセットです。

付属の麺も宮崎代表が厳選し、「ラーメンとしてお店でも自信を持って出せる。妥協なしに作った」といいます。人気ラーメン店「ソラノイロ」の新作ともいえる逸品を、ご家庭でお楽しみいただけます。

開発・発売に当たっての各社担当者からのコメント

・ロピア

グループの中で、さまざまな挑戦ができるOICグループの強みが活かされた企画ができたと思います。鍋スープ、麺、鶏油、辛味噌一つ一つにこだわりが詰まっています。みんなで協力できたからこそ生まれた商品をお楽しみください。

・利恵産業

今回のグループ会社コラボ商品開発では「お客様に喜んでいただくにはどうしたらよいか」と各社が共通の目線を持っていたため、とてもスムーズに商品開発ができ、非常に有意義でした。よくある化学調味料による濃縮タイプのスープではなく、きちんと鶏の出汁を取ったストレートタイプのスープです。東京の有名店の味をご家庭で手軽にお楽しみください。

・甲斐食産

以前より、食べられるのに活用できていない鶏の部位を、なんとか有効活用できないかと考えていました。今回、宮崎さんに相談したところ、鍋スープ開発に発展したので、グループのシナジーとしては、とても理想的だと思っています。

OICグループは、今後も、食を軸に、生産から製造、小売、流通、外食までを一貫して手掛けることで、これまで実現できなかったシナジーを生み、新たな価値を創出していきます。

旨味凝縮「鶏白湯」鍋セット／あっさり鶏出汁醤油鍋セット商品詳細

2種類とも750gの鍋スープ、200gのスープに合う中太麺と”味変”に「辛味噌」もしくは「鶏油」付きで税込839円（税抜777円）です。関東エリアのロピア店舗にて数量限定で販売します。

OICグループについて

食の総合流通業の展開で「食のテーマパーク」の実現を目指すOICグループは、1971年に精肉専門店として創業し、他の生鮮食品も取りそろえるスーパーマーケットに事業を拡大しました。さらに現在では、小売事業の枠を超え、生産・製造、貿易・プライベートブランド開発・卸、外食まで展開し幅広い事業を通じて、「おいしい」「たのしい」体験を、世界に届ける「食のテーマパーク」を目指しています。日本国内のみならず、アジアで事業を拡大し、2031年度までに、売上高2兆円の実現を目標にしています。

株式会社OICグループ

本社：〒212-0016 神奈川県川崎市幸区南幸町2丁目9番地

設立：1971年4月28日

代表取締役：高木勇輔

売上高：4,126億円（2024年2月期）

事業内容：食品スーパーマーケット、食肉専門店、外食店舗の運営、肉加工品、パン、惣菜、調味料などの製造と販売、食肉・青果物の生産、販売、生鮮品・加工食品・酒の輸出入・卸

店舗数：食品スーパーマーケット「ロピア」は全国19の都道府県と台湾で計110店舗
(2025年1月10日現在)

ロピアについて

「食生活♥♥(ラブラブ)ロピア」をモットーに、ロープライスのユートピアを作ること为目标に生まれた会社です。「同じ商品ならより安く」「同じ価格ならより良いものを」「楽しく感動できる愛に満ち愛されるお店」がロピアのモットーで、『食のテーマパーク』を目指しています。他のお店でも安く仕入れた商品を安く提供すること、良い商品をそろえることはできますが、ロピアが挑むのは「高品質なものをお得に」提供するというミッションです。それを実現するために魅力的な商品を仕入れ、製造し、良いものをお客様にご納得いただける価格で提供できるように日々工夫をし続けています。

株式会社ロピアについて

代表者：高木 勇輔
設立：1971年4月28日
本部：〒212-0016 神奈川県川崎市幸区南幸町2丁目9番地
事業内容：食品スーパーマーケットの運営（生鮮食料品・一般食料品・酒類などの販売）、食肉専門店の運営、手造りハム、ソーセージ等の製造販売、食品の輸入貿易

株式会社ソラノイロについて

代表者：宮崎 千尋
設立：2011年6月14日
本社：〒102-0093 東京都千代田区平河町1-3-10ブルービル本館1B
事業内容：飲食店の運営及び経営、飲食店の運営指導、メニュー開発指導・コンサルティング、店舗プロデュース（企画／設計支援）、各種研修・セミナー運営、各種講演、ラーメンの製造販売・自社商品の小売／通信販売事業

利恵産業株式会社について

代表者名：山田 将一
設立：1964年12月24日
所在地：〒252-0331 神奈川県相模原市南区大野台3-13-32
事業内容：そうざい製造業、食品製造業、生めん製造業、飲食店営業(弁当)、菓子製造業、食品の冷凍・冷蔵業、食肉製品製造業

甲斐食産株式会社について

代表者名：小川 学
設立：1987年7月15日
所在地：〒406-0835 山梨県笛吹市八代町米倉1447
事業内容：食鳥の処理・加工及び販売、食肉及び加工食品の販売、ブロイラーの雛・飼料・動物医薬品、燃料・飼育器具機材の販売