

「タイパ」「スぺパ」など

ニーズに対応 生産者と連携し提供

オイシックス・ラ・大地

食品のサブスクリプションサービスを展開するオイシックス・ラ・大地（高島宏平社長、東京都品川区）は、2025年の注目される青果トレンドのキーワードを発表し



アスパラガス、ズッキーニなど生で食べられる野菜も紹介

た。キーワードは「タイパベジ」など5つ。同社では生産者と連携し、消費者ニーズに合った青果の提供に努める。各キーワードは以下の通り。

①「タイパベジ」

「焼くだけ」など、さつと調理でき、かつ食べ応えもある「主役となる野菜」。取扱商品のうち、海外品種の丸ナスを「サーロインなす」と名

付け、輪切りしたものをステーキのように焼いて食べることを提案。ほか「あわびしいたげ」「ステークれんこん」など。

②「スぺパベジ」

小ぶりで、冷蔵庫やキッチン場所を取らないうえ、鮮度の高いうちに使い切りしやすい野菜。顧客からの支持がこの数年で顕著になってきたと

いう。同社では生産者と連携し、ハクサイ、ロメインレタス、ダイコンなどでミニサイズのものを供給。このうちロメインレタスでは、生産者の連携によりほぼ周年の供給体制を構築した。9月後半以降は国内初となるミニキャベツ新品种の本格販売を開始する予定。

③「極生ベジ」

高い鮮度で提供し、生でもおいしく食べられる野菜。カボチャ「かぼっこり」はサラダの彩りとして重宝されているという。このほかズッキーニ、ブロッコリー、アスパラガスなど。

④「ぎゅべジ」

特定の栄養成分を多く含む野菜で、ネーミングは「効く」にちなんだ。健康志向の高まりなどに

より、同社ではピーツなどの扱いが増加している。

⑤「ジャバントロピカルフルーツ」

国産のパナチ、パッションフルーツ、フィンガライムなど。

キーワードは同社に蓄積された顧客の嗜好情報や、年間6万件におよぶ商品レビュー、有識者や団場の動向などを基に選出した。