

混ぜるだけで、いつもの食卓がちょっと特別に。 「野菜をたのしむ混ぜごはんの素」新発売

株式会社坂ノ途中（本社：京都市南区、代表取締役：小野 邦彦）は2025年11月26日、同社が運営する坂ノ途中OnlineShopにて、オリジナル商品「野菜をたのしむ混ぜごはんの素」を3種、販売開始します。



坂ノ途中はこれまで、環境負荷の小さい農業を広げていくことを目指し、農薬や化学肥料に頼らずに育てられた野菜を中心に販売してきました。提携生産者は西日本を中心に約400軒にのぼり、「お野菜セット」の定期宅配をはじめ、オンラインショップでの販売や小売店、飲食店への卸販売を通して、全国各地の旬の野菜をお客さまにお届けしています。

野菜セットは旬の野菜や珍しい野菜に出会える楽しみがある一方で、忙しい日や疲れているときには調理のハードルを感じることもあります。慌ただしい毎日のなかでも、もっと気軽に、楽しく野菜を味わってほしい――そんな想いから、「野菜をたのしむ混ぜごはんの素」は誕生しました。

炊きたてのごはんに混ぜるだけ。瓶詰なので、ひとりのごはんにも、家族との夕食にも、必要な分だけ使えます。坂ノ途中が提携する生産者から届いたさまざまな野菜が、ひと瓶のなかにぎゅっと詰まっており、満足感のある“ちょっとしたご馳走”に仕上がります。

その土地ならではの気候、土壌、栽培方法を大切に、生産者とともに野菜に向き合ってきた坂ノ途中の知見を活かし、野菜の魅力はそのままに、手軽に楽しめるかたちに仕立てました。



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社坂ノ途中 広報担当：小西 TEL：050-7111-4709 MAIL：pr@on-the-slope.com

■ トマトのスパイス混ぜごはん

たっぷりのトマトに、人参や玉ねぎ、にんにくを加えて、4種類のスパイスと一緒にじっくり煮込みました。トマトの甘酸っぱさとスパイスの香りが食欲をそそる、大人の混ぜごはん。辛みはないので、野菜を追加するのはもちろん、お肉や魚とも相性抜群。卵とあわせてオムライス風もおいしいです。



・価格：1,250円(税込)

・商品ページURL：<https://www.on-the-slope.com/shop/products/1983/>

■ 万願寺とごぼうの混ぜごはん

京都の定番「万願寺とうがらし」とごぼうを、甘辛い醤油味の炒め煮にしました。ごぼうの風味に、万願寺とうがらしのやさしい甘みとほんのりとした苦みが重なります。素材の旨みが生きたお箸のすすむ味わいで、大人から子どもまで、みんなで楽しめる一品です。



・価格：1,250円(税込)

・商品ページURL：<https://www.on-the-slope.com/shop/products/1984/>

■ 4種のきのこの山椒ちらし寿司

しいたけ、しめじ、白えのき、ブラウンえのき。それぞれの風味を生かし、ほどよい酸味に仕上げました。食感も良く、しっかりした食べ応えです。粒で使用した山椒がアクセント、きのこの旨みを引き立てます。常備しておくと、ちょっとしたおもてなしにも重宝します。



・価格：1,250円(税込)

・商品ページURL：<https://www.on-the-slope.com/shop/products/1986/>

コメント

■ 商品開発の担当者 ～EC事業部 商品開発・マーケティング担当 柳田悠里～



「混ぜごはんの素」の企画を進めていくなかで、「これは自分のような人に届けたい商品だ」と思っていました。仕事を終えて帰宅すると、手の込んだ料理をつくる気になれず、ただこなすような食事になりがち。夜遅くなると、自炊すらおっくうに感じてしまう。ほんとうは、自分を労わる、おいしい食事にしたいのに……。でも、混ぜごはんの素があれば、ごはんを炊いて混ぜるだけで、お野菜の彩りと味わいが加わり、りっぱな一品に。ごはんだけでも、いつもより満足。少し余裕があったら、汁物をプラス。手軽だけれど、心が満たされます。キッチンにあるとほっとする、そんな商品に仕上がりました。日々の食卓にも、ギフトにも。いろいろなシーンでお使いいただけたらうれしいです。

■ レシピ監修 ～坂ノ途中の編集室 レシピ担当 田中麻由～



坂ノ途中の編集室では、いろいろな混ぜごはんのレシピを紹介しています。混ぜごはんは、少しのおかずでも満足感のある食卓になり、素材の色を活かして盛り付けを工夫すればりっぱなご馳走にもなります。今回は、好きな野菜を追加するなど、自分なりのアレンジ加えていただきやすいようなレシピを考えました。

<経歴> フレンチレストランで10年以上経験を積んだのち、野菜を使った弁当のケータリングの仕事を経て、坂ノ途中へ。「坂ノ途中の編集室」で野菜を使ったレシピを毎月考えている。エスニック系の料理が得意。

坂ノ途中OnlineShop

「出会う、味わう、季節の暮らし。」をコンセプトに、野菜をはじめ、日々の暮らしの商品を取り扱うオンラインショップ。農薬や化学肥料に頼らずに育てられた季節の野菜やくだもの、調味料など、環境に配慮した商品を取り揃えるほか、お料理のレシピも紹介しています。

坂ノ途中OnlineShop URL : <https://www.on-the-slope.com/>

<株式会社坂ノ途中>

環境負荷の小さい農業を実践する生産者の増加を目指し、農薬や化学肥料不使用で栽培された農産物の販売を行っています。全国約400軒の生産者と提携し、うち約8割が新規就農者です。「坂ノ途中の研究室」では、自治体や大学、企業と連携した調査や研究、就農希望者向けの研修などを実施。農業分野を代表するソーシャルベンチャーとして事業成長を続けています。

代表者：小野 邦彦 本社所在地：京都市南区上鳥羽高島町56 設立日：2009年7月21日

資本金：50百万円 会社URL : <https://www.on-the-slope.com/corporate>

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社坂ノ途中 広報担当：小西 TEL：050-7111-4709 MAIL：pr@on-the-slope.com