

【報道関係者各位】

2026年9月15日

新潟発のフードテックスタートアップとオイシックスグループが協業 シダックスの高齢者施設向け給食「元氣ごはん with Oisix」でスープを共同開発 ～社会課題に取り組むスタートアップと事業をつなぎ、社会実装を目指すエコシステム事例～

食品のサブスクリプションサービスを提供するオイシックス株式会社（本社：東京都品川区、代表取締役社長：高島宏平、以下 当社）は、当社の子会社で高齢者施設や病院、保育施設、企業の社員食堂などで給食事業を展開する株式会社シダックスフードサービス（本社：東京都品川区、代表取締役社長：堤 祐輔、以下 シダックス）と、新潟発のフードテック企業である株式会社LacuS（本社：新潟県新潟市、代表取締役：古津 瑛陸、以下 ラコス）が協業し、高齢者施設向けの新しい給食モデル「元氣ごはん with Oisix」において、ラコスのスープをベースとした商品を共同開発したことをお知らせいたします。商品は、2026年10月より順次導入を開始します。

本協業は、当社と、新潟を中心に教育事業と医療・福祉・介護事業を中核に幅広い事業を展開するNSGグループ（本部：新潟県新潟市、代表：池田 祥護）がともに推進する「新潟フードテックタウン、以下 NFTT」を通じて実現したものです。

SHIDAX
未来の子供たちのために



LacuS



▲すごカロスープ with Me TIME FOODS
（ほっくり濃厚かぼちゃポタージュ）

■「新潟発の技術」と「全国の給食現場」をつなぐ

シダックスでは、高齢者施設における食事量の減少や栄養不足といった課題に着目し、食欲が落ちてきた高齢者でも食べきりやすい量で必要な栄養を摂取できる「元氣ごはん with Oisix」を展開しています。従来の約80%の喫食量で100%の必要カロリーを摂取できる「すごカロ」シリーズなどを通じて、高齢者にとって「必要な栄養を摂ること」と「おいしく食べること」の両立を目指しています。

一方、ラコスは「もっと日本を、ずっと健康に。」を2030年ビジョンに掲げ、シニア向け完全栄養食ブランド「Me TIME FOODS」を展開しています。栄養設計とおいしさを両立し、「人生の最期までおいしく食べる幸せ」を届けることを目指しています。

高齢者の健康を支える「食」を起点に、栄養だけでなく、おいしさや食べやすさまで含めて食事の価値を高めるという両社の考えが重なったことから、今回の協業が実現しました。今回の協業では、ラコスが持つ栄養設計や商品開発の知見と、シダックスが長年培ってきた給食運営・高齢者施設への食事提供の知見を掛け合わせ、高齢者の栄養課題と給食現場の運営課題の双方に応える商品開発を行いました。

■共同開発した「すごカロスープ with Me TIME FOODS」について

今回共同開発したのは、高齢者施設で日常的に提供される「スープ」に着目した商品です。ラコスが展開する「Me SOUP」をベースに、シダックスが高齢者施設の給食現場で培ってきた知見を生かし、栄養価を高めながら、おいしさや調理のしやすさにも配慮した「すごカロスープ with Me TIME FOODS」を開発しました。

本スープは、粉末タイプでお湯に溶かすだけで提供できるため、調理工程の簡素化にもつながります。高齢者に不足しがちなカロリーやたんぱく質を、毎日の食事の中で無理なく補えることを目指しています。2026年10月より、「元氣ごはん with Oisix」に導入する予定です。



本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス株式会社 広報：松田

TEL：050-5305-0549（直通） E-mail：publicity@oisix.co.jp

（上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください）

■フードテックのエコシステムを構築し、食領域の起業家を生み出す「新潟フードテックタウン」

今回の協業は、当社とNSGグループが推進するNFTTを通じて、シダックスとラコスの接点が生まれたことをきっかけに実現しました。

NFTTは、2024年12月に当社とNSGグループが中心となって立ち上げたプロジェクトです。新潟が持つ豊かな食資源や伝統的な発酵技術、食品企業・研究機関の集積といった強みを活かし、産官学金が連携しながらスタートアップエコシステムを構築し、食領域のスタートアップを次々に創出する環境の実現を目指しています。NFTTの活動の中には、食領域のスタートアップの事業成長を加速するためのコミュニティ「NFTT Farm」があり、ラコスの代表である古津氏がリーダーを務めています。スタートアップ同士や大手企業との交流・連携を通じて、今回のような新たな事業機会の創出を目指しています。

ラコスは当社のCVCである「Future Food Fund」の出資先でもあります。今回の協業は、新潟発のスタートアップであるラコ스와オイシックスグループの事業基盤をつなぐことで、シダックスとの共同開発、実際のサービスへの導入までつながった事例です。

当社は今後も、NFTT、Future Food Fundを通じて、新潟に集積する食の資源や技術、企業・研究機関などの知見をつなぎ、新たな事業や社会実装につながる機会を創出してまいります。

株式会社LacuS 代表取締役 古津 瑛陸氏コメント

「新潟から食の新しい産業をつくりたいという想いで、NFTT Farmのリーダーとして活動してまいりました。私たちが向き合ってきたのは、『食べたいのに食べきれない』という高齢者の課題です。栄養を強化するほど食べにくくなるというジレンマがあるなかで、栄養設計とおいしさの両立にこだわり、Me TIME FOODSの開発を進めてまいりました。今回の協業では、シダックス様が長年培ってこられた給食運営の知見を掛け合わせ、現場で使いやすく、おいしく召し上がっていただけるスープを形にできました。新潟発の技術が全国の給食現場につながったことを、大変うれしく思います。今後もNFTTを通じて、新潟から社会課題の解決に挑む事業を生み出してまいります。」

新潟フードテックタウン（NFTT）について

「新潟フードテックタウン（NFTT）」は、オイシックスとNSGグループが推進し、新潟に世界有数のフードテックエコシステムを構築するプロジェクトです。

日本の優れた食文化や技術を国際競争力へと結びつけるため、新潟が有する豊かな食資源や伝統的な発酵技術、食品企業・研究機関の集積といった強みを活かします。産官学金が連携しフードテック特化型ファンドによる資金供給から、大企業と連携した実証実験、グローバルパートナーを通じた海外展開までを包括的に支援します。

食産業の活性化と社会課題解決に取り組むとともに、日本の食産業の国内での成長やグローバル展開を推進していきます。食料安全保障や健康課題への関心が高まる中、食を起点とした産業創出を通じて、日本の食産業の競争力強化と持続的成長に貢献することも狙いとしています。



株式会社LacuSについて

株式会社LacuSは、「もっと日本を、ずっと健康に。」を2030年ビジョンに掲げています。国内の高齢化が進むなか、加齢に伴う身体機能の低下や摂食・嚥下（飲み込み）の機能低下により、食事の質を十分に楽しめなくなる方が増えているという現状があります。

私たちは、「栄養を摂るためだけの食事ではなく、人生の最期までおいしく食べる幸せを届けたい」という想いから、完全栄養食ブランド「Me TIME FOODS」の展開を進めてまいりました。栄養設計とおいしさを両立させることで、食べる人も、食べてもらう人も安心できる「新しい食のインフラ」を目指しています。

シダックスフードサービスについて

1959年に社員食堂の運営から創業したシダックスは、給食事業で60年以上にわたり事業を展開してきました。オイシックスによる子会社化、分社化を経て、現在は株式会社シダックスフードサービスとして、病院、高齢者施設、保育施設、企業など幅広い施設で給食や食堂の運営を担っています。給食業界の人手不足に対応するため、完全調理品や業務用ミールキットを活用した「タイプ給食モデル」を展開するなど、時代のニーズに応じた給食運営を推進しています。安心・安全で栄養バランスの取れた食事を提供するだけでなく、利用者一人ひとりの健康と快適な生活を支えるサービスを展開しています。

オイシックス株式会社について

オイシックス株式会社は、「Oisix」「らでいっしゅぼーや」「大地を守る会」の国内主要ブランドを通じ、安心・安全に配慮した農産物、ミールキットなどの定期宅配サービスを提供しています。子会社に、高齢者施設や病院、保育施設、企業の社員食堂などで給食事業を展開する「シダックスフードサービス」、買い物困難者向け移動スーパー「とくし丸」、米国でプラントベース食材のミールキットを展開する「Purple Carrot」などがあり、食の社会課題を解決するサービスを広げています。また、「サステナブルリテール」（持続可能型小売業）としてSDGsに取り組み、サブスクリプションモデルによる受注予測や、ふぞろい品の積極活用、家庭での食品廃棄が削減できるミールキットなどを通じ、畑から食卓まで、サプライチェーン全体でフードロスゼロを目指しています。

本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス株式会社 広報：松田

TEL：050-5305-0549（直通） E-mail：publicity@oisix.co.jp

（上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください）