

「ロピアフジサンケイクラシック」にて、鎧塚俊彦、道場六三郎、宮崎千尋ら OICグループの17社のグルメが集結する「ロピアOIC食フェス」が開幕



食のテーマパークの実現を目指すOICグループ(オイシーグループ)は、男子プロゴルフツアー『ロピアフジサンケイクラシック』(山梨県・富士桜カントリー倶楽部)の開催期間中、9月4日(木)～7日(日)にかけてグループ会社17社が集結し、キッチンカーやテントで各社の名物グルメを提供・販売する「ロピアOIC食フェス」を開催します。

「ロピアOIC(オイシー)食フェス」は、世界的なパティシエの鎧塚俊彦、初代・和の鉄人の道場六三郎、ビブグルマン受賞のラーメン店「ソラノイロ」の宮崎千尋らが厳選する逸品をはじめ、各分野の食のプロによる特別メニューが一堂に会する初めての機会となります。ゴルフ観戦と美食を楽しめるこれまでにない体験のイベントを提供します。

OICグループは、「食生活♥♥(ラブラブ)ロピア」(以下、ロピア)を中心に、食の生産・製造、貿易・卸、小売、外食まで一貫した「食品総合流通業」としての強みを生かし、多種多様なグループ内のコラボレーションで、「おいしい」「たのしい」「うれしい」食体験を創出していきます。

『ロピアフジサンケイクラシック』で『ロピアOIC食フェス』を楽しめる！

株式会社OICグループは、9月4日(木)～7日(日)に開催される、男子プロゴルフツアー『ロピアフジサンケイクラシック』において、グループ会社17社が集結し、キッチンカーやテントで各社の名物グルメを提供・販売する「ロピアOIC食フェス」を開催します。

ロピアは、第53回大会を迎える「フジサンケイクラシック」(主催:フジサンケイグループ)の特別協賛に就任しました。大会名称も新たに『ロピアフジサンケイクラシック』と称して、山梨県の富士桜カントリー倶楽部にて開催します。

「ロピアOIC食フェス」では、ご来場のお客様に、OICグループに集う各分野の食のプロによる特別メニューを提供します。各社からのコメント・提供メニュー、開催概要は以下をご参照ください。

■【提供メニュー(17社)】

○相生ユニビオ株式会社
ハイボール2種類



○株式会社eatopiaホールディングス
信玄鶏串等



○株式会社岩村製餡工場
七福おはぎ等



○京都食品株式会社
鶏肉西京焼き等



○株式会社紅葉堂
プレミアムカステラハーフ等



○株式会社こむぎ・家
パン屋さんのラスク等



○コメックス株式会社
肉寿司等



○株式会社サンセリーテ
スムージー2種類



【プレスリリース】

2025年8月20日
株式会社OICグループ
株式会社ロピア

○株式会社ザ・ハミルトン
ミントジュレップ等



THE
HAMILTON
Group

○株式会社ソラノイロ
食フェス限定の塩煮干ラーメン



ソラノイロ
ARTISAN NOODLES

○株式会社タイシステム
シロップかけ放題かき氷



株式会社 タイシステム

○とら醤油株式会社
ソース焼きそば等



○株式会社丸越醸造
スンドゥブチゲ



MARUKOSHI
丸越醸造

○株式会社道場六三郎事務所
もろこし焼きにぎり等



銀座
ろまん亭

○株式会社ユーラス
シューナナアイス



EURAS

○株式会社REACO
韓国で人気のパウチドリンク



REACO

○利恵産業株式会社
こだわりのカレー等



利恵産業

※上記は五十音順に記載しております。
※使用画像はイメージです。
※商品は予告なく変更となる場合がございます。

■【グループ各社コメント】

○相生ユニビオ株式会社

古くより醸造の街として栄えてきた愛知県三河の地で、明治5年より酒造りを行ってきました。今回は、長期樽熟成のカナディアンウイスキーをベースに、スコッチモルト、アイラモルトを碧南蒸留所にて厳選ブレンドしたブレンデッド・ウイスキーをお持ちし、ハイボールを提供させていただきます！甘く華やかな味わいと、爽やかなピートが香る力強い味わいの2種類をご用意しましたので、是非好みの味でお楽しみください！

○株式会社eatopiaホールディングス

今回販売するのは、”とろける食感”最高級部位ヒレの「和牛の串焼き」、”濃厚な旨味”地元山梨産信玄鶏を使った「鶏の串焼き」、そして料理人の手仕込み、スパイスと牛すじが絶妙なハーモニーを奏でる「カレー」です。肉料理ならeatopia。

○株式会社岩村製餡工場

甘さ控えめで素材の味を生かした餡を使用し、和にとどまらず、様々なジャンルに商品を展開している創業100年のあんこ屋、岩村製餡です。今回販売するのは、甘さ控えめのあんこに素材の味を生かした、七色の小玉おはぎの「七福おはぎ」やあんこをベースにアレンジした2商品、甘さ控えめのカラフルおはぎをラインナップいたしました。

○京都食品株式会社

京都から京のおばんざいを届けにまいりました。西京焼は京都で生まれた料理で、米麴の甘味のある西京味噌で素材の旨煮を引き立たせた焼き物です。当日、ご用意させていただきます「3種京のおばんざい」を一人でも多くの方にお召し上がり頂き、和食の美味しさをご堪能ください。

○株式会社紅葉堂

大切な方々に食べてもらいたいと思ってもらえるお菓子作りを目指して、原料にまでこだわった菓子製造メーカーの紅葉堂です。カステラや大人気の冷たいミルクサンドを是非、召し上がって頂きたいです！

○株式会社こむぎ・家

創業以来変わらない味の「天然酵母食パン」はパネトーネ種を使用し、ゆっくり醗酵させることで水分量を保ち、しっとりとパンの耳までやわらかいパンの製造をしております「株式会社こむぎ・家」です。今回販売する「パン屋さんのラスク」は食パンにマーガリンと北海道のビート糖を1枚1枚丁寧に手塗りし、サクサクのラスクに焼き上げました。軽い口当たりでやみつきになるかと思いますので、是非お楽しみください。

○コメックス株式会社

「われわれはどんなコメでもおいしく炊ける」炊飯の匠・コメックスです。炊飯のエキスパートとして、炊飯米に特化し約30年。創業以来、その炊飯の専門性を生かし、白飯、酢飯、炊き込みご飯、おにぎり用の塩飯など、多様な商品を展開してきました。今回は、京都府産のお米を使用しシャリにこだわったローストビーフ寿司をぜひご賞味ください！

【プレスリリース】

2025年8月20日
株式会社OICグループ
株式会社ロピア

○株式会社サンセリテ

「ロピアフジサンケイクラシック」の開催おめでとうございます。53回目を迎えます由緒正しい大会が無事成功いたしますよう心より祈念いたします。Toshi Yoroizukaからは大宜味村のマンゴーを使用したスムージーを用意しました。是非来場の皆様お楽しみください。

○株式会社ザ・ハミルトン

銀座で3店舗 人形町で1店舗 オーセンティックBARを運営しています、ハミルトンです。今回はBARでは夏定番のミントジュレップを中心にカクテルを販売させていただきます。ミントジュレップはアメリカのケンタッキーダービーのオフィシャルドリンクとなっており、今回の「ロピアOIC食フェス」にピッタリのカクテルだと思います。野外で飲むミントジュレップ等楽しんで飲んで頂けたらと思いますのでどうぞお楽しみくださいませ。

○株式会社ソラノイロ

今回「ロピアOIC食フェス」限定で、全粒粉を練り込んだ小麦の風味が味わえる細麺と、スッキリとした煮干の出汁と魚介の塩だれをあわせたスープの塩煮干ラーメンを販売いたします。まだまだ暑い日が続きますので、スープを全部飲み干して、元気になってください！

○株式会社タイシステム

普段はBBQ屋さんですが、今日はお店でも大人気のかき氷をどうぞ！好きなだけシロップをかけて、自分だけの味を楽しめるかき氷！色も味も自由自在、甘さもお好み次第。夏の幸せ、無限に広がります。

○とら醤油株式会社

岡山生まれの創業から150年老舗醤油屋の「とら醤油」です。今回、とら醤油からはロピアオリジナルのんにくがたっぷり入ったソースで作る”あつあつウマウマ”の”焼きそば”と”富士宮焼きそば”をお届け！本業のお醤油に限らず、ソース・つゆ・たれまで幅広く作ります！会場でぜひお楽しみください。

○株式会社丸越醸造

丸越醸造では、暑さ吹っ飛ば『極旨スンドゥブチゲスープ』を販売いたします。ロピアで大人気のスンドゥブチゲスープを「ロピアOIC食フェス」でもどうぞご堪能下さい。そして、販売当日はスンドゥブチゲスープを試食販売歴6年の男がキッチンカーに乗って至福の一杯をお届けします！

○株式会社道場六三郎事務所

創業54年の銀座ろくさん亭で人気のもろこし焼にぎり、鰹だし薫る冷やし茶碗蒸し。どちらも銀座の店でしか味わう事ができない出汁の旨味をこの機会に是非お召し上がり下さい。

○株式会社ユーラス

「毎日(週7日間)食べてほしい」という思いから名前をつけ、「何気ない毎日もちっと特別に」という思いも込めた、ロピアオリジナルの「シューナナ アイス」を販売いたします。今回、5種類のフレーバー(ピスタチオ、カシス、マンゴー、とうもろこし、黒豆)をご用意いたしました。どのフレーバーも各素材の味をしっかりと感じることができるこだわりのアイスですので、是非お楽しみください。

【プレスリリース】

2025年8月20日
株式会社OICグループ
株式会社ロピア

○株式会社REACO

「まるで韓国への小旅行！」REACOが「ロピアOIC食フェス」でお届けするのは、富士山の麓で楽しむ最新の韓国トレンド体験です。韓国の若者に大人気のカラフルでおしゃれなパウチドリンクは、選ぶ時間も楽しく、SNS映えも間違いなし！さらに、夏の野外フェスにぴったりの、日差しを浴びた肌をケアするアロエジェルもご用意しました。ただ味わうだけじゃない、韓国の「今」を五感で体験しに、ぜひ私たちのブースへお越しください。皆様にお会いできるのを楽しみにしております！

○利恵産業株式会社

利恵産業では「ロピアOIC食フェス」にて、特製カレーを販売します。在インド日本大使館公邸の元料理長がこだわり抜いて開発した、自慢の本格カレーです。まろやかで王道の「バターチキンカレー」と、世界一美味しい料理とも称される「マッサマンカレー」の2種類をご用意しました。ルーやフレークは一切使用せず、素材の旨みと香りを最大限に引き出しました。この夏、こだわりの味を是非ご堪能ください。

■【開催概要】

イベント名称：ロピアOIC食フェス

開 催 日：2025年9月4日(木)～ 7日(日)

所在地：富士桜カントリー倶楽部

山梨県南都留郡富士河口湖町小立7187-4

主 催：OICグループ/ロピア

お問い合わせ先：<https://oicgroup.co.jp/contact/media>

交通アクセス：【電車でお越しの場合】

富士急ハイランドバス停からタクシーで約13分

富士急行線 河口湖駅からタクシーで約15分

大会公式HP：<https://www.fujisankei-g.co.jp/fsc/>

考：「ロピアフジサンケイクラシック」の観戦チケットをお持ちの方のみ、「ロピアOIC食フェス」に入場することができます。女性のお客様には、ご来場当日の観戦チケット購入価格相当の食事券を提供いたします。

■【会場マップ】



※店舗によっては、9月4日から販売開始の店舗と9月5日販売開始の店舗がございます。

■「ロピアフジサンケイクラシック」観戦チケットご購入の方は、大会公式HPをご参照ください。

<https://golf-tournament.jp/golfticket/2025/fsc/ticket/>

■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」がロピアのモットーで、「楽しく感動できる愛に満ち愛される」お店を目指しています。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だけでなく、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。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続けています。

■OICグループについて

「おいしい」「たのしい」「うれしい」体験を、世界に届ける食品総合流通業を目指す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・製造事業、貿易・PB・卸事業、外食産業まで展開し、幅広い事業を通じて、「おいしい」「たのしい」「うれしい」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。

商	号：株式会社OICグループ
本	社：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	5,213億円(2025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・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22の都道府県と台湾で計135店舗(2025年8月20日時点)。首都圏を基盤としながらも、大阪や京都などの関西エリア、さらに中部エリアでも展開し、2023年は九州エリア、東北エリアへ進出。2024年は8月に青森県、11月に北海道・静岡県、2025年には新潟県・長野県へ初出店した。