

【報道関係者各位】

2021年4月5日

全国約4,000軒の契約生産者のふぞろい食材のみ販売する新サービス 見た目より中身がごちそう！「ふぞろいRadish」販売開始（4/5～） ～フードロス削減を目的とし、新しい価値を提供します～

安心・安全な農産品や加工食品、ミールキットなどの食品宅配を展開するオイシックス・ラ・大地株式会社（本社：東京都品川区、代表取締役社長：高島 宏平、以下「当社」）は、運営する食材宅配サービス「らでいっしゅぼーや」において、当社の契約生産者が生産したこだわりの野菜から出荷規格に満たない野菜を中心に、水産品や畜産品などのフードロス食材を活用して、新しい価値を提供する「ふぞろいRadish」を2021年4月5日（月）より開始します。

ふぞろいRadish URL：<https://www.radishbo-ya.co.jp/brand/fuzoroi/>

商品URL：https://www.radishbo-ya.co.jp/admission/lp/trial/fuzoroi_mottainai.html?mi2=press



■高まるエシカル（※）消費需要に対応、フードロス削減目的とした「ふぞろいRadish」

日本におけるフードロスは、年間約612万トン（2017年 農林水産省推計）といわれ、SDGsへの関心の高まりとともに、コロナ禍における飲食店需要減の影響を受けた生産者、行き場を失ったフードロスの食材や、環境保全意識の高まりからエシカルな商品に関心を寄せる人が増えています。

（※エシカルとは、人や社会、環境に配慮した商品のこと。）

「らでいっしゅぼーや」では、1988年の創業以来、持続可能な社会の実現を理念に掲げ、環境負荷の少ない自然栽培で育てた野菜・果物を中心に、こだわり食材の提供に注力しています。2001年からは、お客様と生産者をつないだ資源循環サービスとして、各家庭で出た野菜くずを乾燥させたものを回収して、契約生産者にお届けしてたい肥に使用してもらう循環システム「エコキッチン倶楽部」を導入するなど、積極的にサステナブル社会実現に向けた取組を展開しています。

今回、さらに前進した取組として、フードロス削減を目的とし、ふぞろいな食材のみ販売する「ふぞろいRadish」を立ち上げ、エシカルな商品購入意欲のあるお客様がお買い求めしやすい新サービスとして本格展開します。

■全国約4,000軒（2020年9月現在）の契約生産者の中で出てしまう“ふぞろいな食材”に新価値「見た目より、中身がごちそう。」

「ふぞろいRadish」では、フードロス撲滅を標榜し、持続可能な取組としての実現を目指して以下2点をベースに、「おいしさ」と「鮮度」を体感いただけるエシカルな商品をご提供します。

①おいしさはもちろん、独自の環境保全型生産基準「RADIX基準」で作られた品質の高さ

②鮮度の良さ（鮮度の悪い見切り品・粗悪品不使用）

当社が独自に関係構築してきた全国約4000軒の契約生産者の中から生産現場でどうしても生まれてしまう出荷規格外の生産品について、フードロス削減の一助として、従来仕入れてきた商品に加え、ふぞろいな食材の販売にも注力していきます。

本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：横溝

TEL：050-5305-0549（直通） E-mail：publicity@oisixradaichi.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）

■ 4つの観点で、ふぞろい理由をわかりやすく紹介

お客様には、どんな理由で「ふぞろい（不十分、偏りなどを含め）」なのかの理由を包み隠さずに伝え、それをご理解いただいた上で、気持ちよくご購入いただけるように情報提供いたします。

商品は、以下4つの観点で、該当するふぞろいの理由なのかを包み隠さず紹介します。



サイズ／正規品より小さすぎる、大きすぎるもの。サイズ不選別品も。
例) 小さめの玉ねぎ

形／正規品と比べて形が歪なもの。乱形のもの。
例) 鬼花トマト

色／色ムラや変色があるもの。
例) 青春色づきミニパプリカ

キズ／外皮やパッケージに傷があるもの。
例) わけありネーブル

使い方が限定される食材なども、余さずに食べる美味しいおすすめな食べ方を紹介するレシピや献立を提案し、どなたにでもお楽しみいただけるよう、ふぞろい食材を加工してプラスの価値を加えた「アップサイクル品」の開発にも力を入れていきます。

《サービス概要》

■ サービス名：「ふぞろいRadish」

■ ロゴ：

■ 提供開始日：2021年4月5日（月）～

■ 取扱い対象の生産者：当社契約の全生産者約4,000軒

■ 商品提供数：スタート時40アイテム販売（予定）
ふぞろいの農作物・畜産物・水産物、
ふぞろい食材を使用した加工品など
※取り扱う全ての食材がふぞろい食材です。
※季節、生産状況により、取り扱い商品は変動します。
※アイテム数は2022年末には年間で100アイテム販売予定です。

■ 主な取り扱い商品（予定）

ふぞろい農作物／「鬼花トマト」

商品本体価格：448円（税込）※時期により変動

販売開始時期：2021年4月5日（月）～

ひと段に1花しか咲かない希少な「鬼花」からなる乱形果のトマト。わらじ型と呼ばれる楕円形がいびつで「ふぞろい」のため、B級品とされるトマトです。一般的に形は悪くても、ゼリー状の種が入る部屋が多くうま味が強いとされています。契約栽培で畑まるごとのお届けを目指している、らでいっしゅぼーやのならではのトマトです。

ふぞろい食材を使用した加工食品／「ふぞろい魚介のパエリア」

商品本体価格：1,393円（税込）/4～6皿分相当

販売開始時期：2021年4月5日（月）～

出荷規格サイズを選別していないエビやイカ、牡蠣がゴロゴロと入った絶品パエリアです。

調理時間はお米を炊く時間のみ。炊飯器に具材をセットするだけで、手軽に作れます。



見た目より、中身がごちそう

本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：横溝

TEL：050-5305-0549（直通） E-mail：publicity@oisixradaichi.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）

「主なふぞろい野菜」(予定)

春	出始めパプリカ (5月～6月)	5月末～6月頭の出荷開始タイミングのパプリカは、樹勢を強くするため大ぶりの傾向に。規格外品も多く出回ります。
	鬼花春トマト (3月～5月)	トマト類は特に、春・秋が美味しいといわれています。一つの花一段に一輪発生するといわれる鬼花は、いわばトマトの双子や三つ子。見た目は不格好ですが、心室数が多くなり、栄養豊富で旨味が凝縮、美味しい味わいを楽しめます。
夏	こつぶミディトマト	「こつぶミディトマト」は、味が濃くトマトの旨味を存分に楽しめる種類に絞り育てています。夏の終盤になると規格外の小粒サイズのものも収穫されますが、味に違いはありません。
	粒ぶどう	房から離れてしまったぶどうの粒。美味しさは変わらないけど、規格外となってしまう粒ぶどうをパックにつめてお届けします。
秋	子供セロリ	柔らかく、香りもよいセロリの脇芽。畑で働くパートさんの中には、出荷用と同じ獲れたてセロリよりも脇芽のほうが美味しいという方が多いです。
	ひらきなめこ	特野生なめこは、傘が開いたほうがうまいといわれ、キノコ採りの人は自宅用に狙って開いたなめこを探索するそうです。
冬	暴れん坊長男キウイ	キウイの一番果は、キウイの長男といわれ、最初にとれる扁平型キウイはうまいといわれるものの、規格外ではじかれるものもあります。
	そばかすグレープフルーツ	味の美味しさは変わらないものの、見た目が悪いかいよう病(※人体に影響を与える病気ではありません)にかかり、かさぶたが表皮にできた国産のグレープフルーツです。

■「ふぞろいRadish」にふぞろい食材を提供する生産者様より以下コメントをいただいています。



有機栽培あゆみの会／伊藤晴夫さん

「中身は変わらない。中身って、つまりは味。おいしさ。ちょっとでも曲がったり傷があると、ジュースなどの加工用原料になってしまっていたのですが、やっぱり「人蔘」を作るからには、「人蔘」として食べてもらって喜んでもらえるのが一番嬉しい。苦労して作った作物がちゃんと買ってもらえる、食べてもらえるようになれば、もう少し農業に希望を見出してくれる若者も増えるかもしれないですね。

食品宅配サービス「らでいっしゅぼーや」について

1988年に設立。有機・特別栽培野菜、添加物を控えた加工食品、環境にやさしい日用品等の個別宅配事業を展開し、現在会員数は61,518人(2020年12月現在)となります。安心・安全にこだわった、持続可能な社会の実現を目指した商品、サービス開発を行っています。

旬のおすすめ野菜の詰め合わせボックス『ぱれっと』や、『いと愛(め) 暮らし名菜百選』シリーズとして、伝統野菜や見た目が面白い野菜を取り扱っています。

オイシックス・ラ・大地株式会社について

オイシックス・ラ・大地株式会社(代表:高島宏平)は、有機・特別栽培野菜、添加物を極力使わない加工食品など安心・安全に配慮した食品の宅配サービスを「Oisix」「らでいっしゅぼーや」「大地を守る会」の3ブランドで展開しています。

当社は「これからの食卓、これからの畑」を理念に掲げ、食に関する社会課題をビジネスの手法で解決する事業を推進しています。

——— 本リリースに関するお問い合わせ ———

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報:横溝

TEL: 050-5305-0549(直通) E-mail: publicity@oisixradaichi.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)