

【報道関係者各位】

2021年7月6日

「Upcycle by Oisix」 3年以内に20億円超のマーケットを目指す 地球と身体にやさしいアップサイクル商品で食品ロスを削減

製造・加工の過程で出る廃棄食材を活用した「ここも食べられるチップス」2種を発売 7/8(木)～

食品のサブスクリプションサービスを運営するオイシックス・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）は、これまで製造の過程で廃棄されてきた原料を、アップサイクル商品※1として販売する食品ロス解決サービス「Upcycle by Oisix」を7月8日（木）より開始します。これは環境問題対策として2020年に発表した当社のグリーンシフト戦略の一環として推進するものです。第1弾として、冷凍ブロッコリーのカット工場で花蕾をカットしたあとに残る茎を活用した「ここも食べられるチップス ブロッコリーの茎」、大根の漬物工場で廃棄されてきた大根の皮を使った「ここも食べられるチップス だいこんの皮」を発売します。（URL: <https://upcyclebyoisix.jp/>）

※1 アップサイクル商品：これまで捨てられていたものに付加価値をつけ、アップグレードした商品のこと。



■ 自社だけでなく約1,700の契約事業者と連携して サプライチェーン全体で食品ロスを撲滅します

持続可能な社会の実現に向けて食品ロス削減意識が高まる中、当社では「これからの食卓、これからの畑」の経営理念のもと、食品ロス削減につながる活動を積極的にすすめています。需要予測・生産・製造管理の徹底はもとより、規格外の野菜を積極的にミールキット「Kit Oisix」に活用し、畑のロスを大幅に削減。流通プロセスでの廃棄は、一般的な小売企業では5～10%程度※2となっており、当社では、0.2%に抑えています。さらに、食材を使い切るKit Oisix利用で、家庭でのロスも1/3まで削減できることが調査により明らかになりました※3。

今回、食品ロス削減取組の対象を当社PB商品製造委託および原料仕入先の約1,700の提携工場に拡げ、商品製造・加工の過程で出る廃棄食材も対象に加えることで、サプライチェーン全体での食品ロス削減に取り組みます。




※2 平成29年「スーパーマーケット年次統計調査報告書」（非食品を除くと概ね5%）、並びに令和2年「コンビニエンスストア本部と加盟店との取引等に関する実態調査報告書」公正取引委員会（代表的商品のロス率がおにぎり：約9.5%、お弁当：約13%）

※3 1日1食Kit Oisixを利用した場合 2019年6月調査 対象：58人（Kit Oisix利用者）「自宅で調理するために用意した食材や、使い残しなどの一食当たりの廃棄量をお知らせください」に、Kit Oisix利用していない時は平均廃棄量119g、Kit Oisix利用している時は平均廃棄量42gと回答。また、食材150gあたり150円で計算しています。

▲ Upcycle by Oisix 「ここも食べられるチップス ブロッコリーの茎」

【これまでの当社の食品ロス削減の取組】
Kit Oisixを中心とした産地・流通・食卓での食品ロス削減の取組を推進

◆ Kit Oisixのフードロス削減

産地	✓ サイズなどの基準緩和で畑のロスを大幅削減	
流通	✓ 流通プロセスでの廃棄はわずか0.2% (小売スーパー平均：5～10%)	
食卓	✓ 食材使い切りのため、家庭でのロスは、1/3まで削減	

【アップサイクル商品の販売推進】
契約事業者での製造・加工時の廃棄食材も食品ロス削減対象に

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：丸尾

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）

■廃棄食材を活用、より環境負荷の低いアップサイクル商品を開発

第1弾はブロッコリーの茎・大根の皮を活用「ここも食べられるチップス」

「Upcycle by Oisix」は地球と身体にやさしく、新しい食の楽しみ方を広げる食品ロス解決型ブランドとして、畑や加工現場から出た廃棄食材を活用し、より環境負荷が低く、新たな価値を加えたアップサイクル商品を開発して提供します。

第1弾として、冷凍ブロッコリーのカット工場で、花蕾をカットしたあとに残る茎と、大根の漬物の製造工程で発生した大根の皮を使い、サクッと揚げて食べやすいチップスに仕上げた「ここも食べられるチップス」として発売します。

美味しく召し上がっていただけるよう、廃棄食材に下処理を施して食感と甘味をコントロールし、味付けには天日塩とてんさい糖を使用。独自の製法で食感豊かなチップスに仕上げました。

当社契約工場の一つである農業生産法人 グリーンリーフ株式会社では、当社商品の他、様々な企業の商品製造過程で大根の皮が廃棄されていました。こうした廃棄処分見込みの素材を活用した「ここも食べられるチップス ブロッコリーの茎」「ここも食べられるチップス だいこんの皮」の提供で、月間約2トン以上のフードロス削減につながる見込みです。

今後も、自社オリジナルのアップサイクル商品開発で、3年後には年間約500トン、当社商品製造に関わる提携先100社の食品ロス削減を目指します。

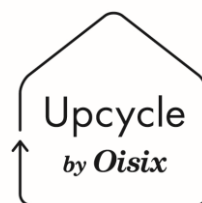
「サービス概要」

- サービス名：「Upcycle by Oisix」
- 提供開始日：2021年7月8日（木）～
URL: <https://upcyclebyoisix.jp/>

- ・ 商品名：
「ここも食べられるチップス ブロッコリーの茎」（内容量30g）
「ここも食べられるチップス だいこんの皮」（内容量20g）

- ・ 商品本体価格：各429円（税込）

※開始時点では上記の他、グラノーラやドライフルーツなど9アイテムを販売します
取り扱うすべての食品は、アップサイクル商品です



▲Upcycle by Oisix □□

食品宅配サービス「Oisix」について

2000年に設立。「つくった人が自分の子どもに食べさせられる食材のみを食卓へ」をコンセプトとした、有機野菜や特別栽培野菜、合成保存料・合成着色料を使わない加工食品などの生鮮食品を取り扱うEC食品宅配サービスです。

現在、会員数は308,899人（2021年3月末時点）で日本全国の方にご利用いただいています。

2013年7月に販売を開始した、必要量の食材とレシピがセットになり主菜と副菜の2品が20分で完成するミールキット『Kit Oisix』は、シリーズ累計出荷数が8,000万食（2021年4月時点）を突破しています。



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、「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。子会社の買い物難民向け移動スーパー「とくし丸」や、米国でヴィーガンミールキットを展開する「Purple Carrot」も含め、食のサブスクリプションサービスを広げています。当社は、「サステナブルリテール」（持続可能型小売業）として、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食品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・ラ・大地株式会社 広報：丸尾

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）