

【報道関係者各位】

2021年7月15日

うなぎの未来を守り、食品ロスにしない食べ方に取り組む Kit Oisix「旬の味！なすのなんちゃって蒲焼き丼」を7/22(木)より販売 ～ 当社の、絶滅危惧種のうなぎ保全活動が順調 ～

食品のサブスクリプションサービス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)が運営する「Oisix」は、2021年7月22日(木)より、旬のなすをうなぎの蒲焼きに見立てたKit Oisix「旬の味！なすのなんちゃって蒲焼き丼」を販売開始します。また、うなぎの自然保護・回復を目的に当社が協力している九州大学との取り組みを含む研究論文が本年3月に発表され、鳥類などの捕食からうなぎを守る効果についての科学的研究が進んでいます。当社では冷凍や少量で楽しめる商品を中心に、食品ロスを抑え、環境負荷を最小限にする販売方法を取り入れつつ、季節の食卓を豊かにする提案を行ってまいります
(URL:<https://www.oisixradaichi.co.jp/doyouknowushinohi/>)。



▲Kit Oisix「旬の味！なすのなんちゃって蒲焼き丼／ふくら鶏団子の香味汁」

■絶滅危惧種のうなぎを食品ロスにしない当社の取り組み

当社では絶滅危惧種であるうなぎを守りながら、持続可能な「土用の丑の日」を目指しています。生産者が大切に育てたうなぎを大切に召し上がっていただけるよう、ムダが出ず必要な分だけお客様の手に届くように、賞味期限が長い冷凍商品のみでの取り扱いです。商品化の際は、少ないうなぎをより楽しめるように「刻みうなぎ」を1人前からご用意したり(Oisix)、土用しじみをセットにしてうなぎのボリュームをおさえるなど(大地を守る会)、少量からでもご家庭で楽しめる工夫をしています。外出もままならないこの夏は、ミシュラン掲載店の一本鰻・定番の長蒲焼き(Oisix)のほか、煮穴子やさんまの蒲焼き(らでいっしゅぼーや)、旬のなすを蒲焼きに見立てたミールキットを販売します。

■当社の、うなぎの自然保護・回復を目的とした活動が順調に進んでいます

うなぎの自然保護・回復を目的に、うなぎのお買い上げ代金の一部を積み立てる、当社の「ささエールうなぎ基金」を活用して検証してきた九州大学の望岡典隆 特任教授の研究論文※が本年3月に日本水産学会で発表されました。当社との取り組みも含めた石倉かごの設置により、鳥類などの捕食からうなぎを守る効果についての科学的研究が進んでいます。



▲Do You Know 丑の日特設サイト



▲うなぎの保全のための「石倉かご」モニタリングの様子

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)

【商品概要】

■Kit Oisix「旬の味！なすのなんちゃって蒲焼き丼 ／ふっくら鶏団子の香味汁」

開いたなすにこんがり焼き目をつけて、蒲焼きに見立てていただく丼です。

煎りたまごの上に、香ばしい「蒲焼きのたれ」をたっぷり絡めたなすのをせ、仕上げに山椒をかけて召し上がれ。

価格：2人前／1,501円(税込) 3人前／2,149円(税込)

販売期間：2021年7月22日10:00～7月29日9:59

販売URL：<http://www.oisix.com/sc/doyouushinohi>



▲Kit Oisix「旬の味！なすのなんちゃって蒲焼き丼」

■ささエールうなぎ基金とは

(目的)

うなぎが減らないように、私たちができることのひとつに、うなぎが成長しやすい河川の環境を整えることがあります。当社では2015年より、うなぎの資源保護・回復を目的に、うなぎのお買い上げ代金のうち1点あたり50円を積み立てる「ささエールうなぎ基金」により、うなぎの資源を支えたいというお客様の想いを形にしながら、日本の川の再生に役立つ持続可能な取り組みを続けています。

(取り組み内容)

九州大学・望岡典隆 特任教授と協力し、集まった基金で、川でうなぎのすみかになる「石倉かご」の設置やうなぎの放流手法の開発に活用しています。

うなぎは隠れ場所が必要な魚ですが、空隙のないコンクリートで護岸化されると隠れ場所が減少します。そこで、そのような場所に「石倉かご」を設置することで天敵から身を守る場所ができ、また、うなぎのエサであるカニやエビが増えることが期待できます。毎年秋頃には、研究室で天然餌料で育てた稚魚を「石倉かご」を設置した川(汽水域)に放流する取り組みも行っています。

(望岡典隆先生のコメント)

この研究は、オイシックス・ラ・大地と一緒に進めているモニタリングを含めた、全国に約60箇所に設置している石倉かごでの研究の成果とも言えます。設置していることで、天敵のサギから守り、うなぎのエサになるカニやエビも増えます。研究結果を機会に、もっと日本全国の川がうなぎにとって住みやすい環境になるための一歩となることを願ってやみません。

※論文URL：https://www.istage.ist.go.jp/article/suisan/87/3/87_20-00054/pdf/-char/ja



▲望岡典隆 特任教授

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)