

【報道関係者各位】

2021年7月26日

「Upcycle by Oisix」製造・加工の過程で出る廃棄食材を活用 アップサイクル食品により、7月中に1トンの食品ロスを削減見込み

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・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、7月8日(木)よりアップサイクル商品※のみ販売する食品ロス解決サービス「Upcycle by Oisix」を開始しました。提携先工場の商品製造・加工の過程で出る廃棄食材(他社商品製造過程から出る分も含む)を活用したPB商品第1弾「ここも食べられるチップス」2種の販売が好調で、発売から1週間で計画の1.4倍となる約0.7トン(目標:2種合計2トン/月)の食品ロス削減を実現、7月中には早くも1トンを達成見込みとなりました。

※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。

■「ここも食べられるチップス ブロッコリーの茎」は、初週販売計画の3倍!

前倒しで、契約工場2社目の廃棄食材を原料として調達開始、食品ロス削減の取組を拡大

冷凍ブロッコリーのカット工場で花蕾(からい)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」は、発売1週間で販売計画3倍以上、食品ロス削減量は、活用計画0.5トンに対して約1.4倍の0.7トンを実現。原料供給元の契約工場1社から出る食品廃棄見込み全量の約1トンを達成見込みのため、当初予定より前倒しで、契約工場2社目の食品ロス削減に取組み、他産地で収穫期を迎えたブロッコリーを冷凍ブロッコリーとして生産する工場から原料調達を開始します。

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」は、発売1週間で販売計画の約2倍、食品ロス削減量は約155kgとなりました。

当社では、「Upcycle by Oisix」サービス開始に伴い、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(2021年7月時点)の提携工場に拡げてサプライチェーン全体での食品ロス削減の取組を開始しました。

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自社オリジナルのアップサイクル商品開発を積極的に展開し、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。



■フードロスを減らす、食のアップサイクルに小さなお子様のいるご家庭や保育園も注目

食育や環境教育の一環で食品ロス等環境問題への意識は高まっており、小さなお子様がいるご家庭や保育園でも、食の大切さを教えやすい、お菓子のような感覚で食べやすく、野菜が苦手な子どもでも食べやすいなどといった意見が寄せられ、ご好評いただいています。

「1歳半の娘もお気に入り。健康的なおやつを探していたが、なんといっても野菜で安心です。スティック状なので食べやすく、よくかんで麦茶をのみながら食べています(42歳・女性)」

「大根の甘味が後を引くおいしさ。おやつに食べきってしまったけれど、次に届いたらサラダに掛けて食べる予定。もっと食べたい! アップサイクル良いね!(45歳・女性)」



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)

■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」について

「ここも食べられるチップス ブロッコリーの茎」は、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、「ここも食べられるチップス だいこんの皮」は、大根の漬物の製造工程で発生した大根の皮を使い、サクッと揚げた食べやすいチップスです。

美味しく召し上がるがていただけるよう、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。それぞれ、ポリポリサクッとしっかりした食感や、ふんわりサクッと軽やかな食感など、野菜そのものがもつ食感を活かしたチップスなので、おやつやおつまみの他、サラダやスープのアクセントにもおすすめです。



《商品概要》

■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)

■販売日:2021年7月8日(木)~

※定番商品として展開予定

■販売 URL: <https://upcyclebyoisix.jp/>

※「Upcycle by Oisix」サービスから発売。

「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。

現在、上記PB商品2種の他、NB商品6種も展開中です。

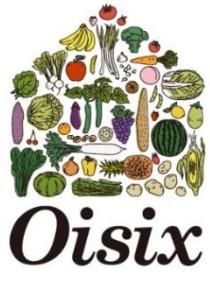


食品宅配サービス「Oisix」について

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」「らでいいしゅぼーや」「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)