

【報道関係者各位】

2021年9月22日

【フードロス削減】#捨てないを始める ふぞろい・はじっこ・まだ食べられる・出荷できなくなった商品を販売 酒米を使ったリゾット、ふぞろいホッケのKit Oisix2種などを発売 9/23(木)～

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)が展開する「Oisix」は、2021年9月23日(木)より、規格外品や端材(はざい)、災害や急な出荷停止で行き場を失った食材および、その食材を積極的にミールキットのメニューに活用した、Kit Oisix「酒蔵応援!ベジチャウダー酒米リゾット」、Kit Oisix「ふぞろいホッケのヤンニョン風味」を発売します。これは「サステナブルリテール」を掲げる当社が、環境問題対策として取り組むグリーンシフト戦略の一環として推進するものです。この2商品は、同日より開始する販売コーナー「Oisixもったいないマーケット」にて発売予定です。「Oisixもったいないマーケット」では、その他青果・加工品7アイテムも販売し、お客さまの反響などを踏まえながら、商品の拡大を検討してまいります(URL:
<https://www.oisix.com/sc/mottainaimarket>)。



▲Kit Oisix「酒蔵応援・ベジチャウダー酒米リゾット」



▲Kit Oisix「ふぞろいホッケのヤンニョン風味」

■未来の日本酒づくりのために酒米消費を応援、規格外品のホッケを美味しくメニュー化した「Kit Oisix」

「Oisixもったいないマーケット」では、ふぞろい(見た目上の色・形・キズ・サイズの規格外品など)、もったいない(食べられるのに余っていたり捨てられてしまう端材など)、支援食材(災害や急な出荷停止で行き場を失った食材)と、その食材を積極的にメニューに活用したミールキット「Kit Oisix」を提案します。

外食や旅先需要ダウンで出荷量が減少している日本酒の現状を受け、原料となる酒米「山田錦」の余剰米をご家庭でおいしく召しあがれるオリジナルメニューとして商品化。旬のかぼちゃと一緒に楽しめるリゾットに仕上げました。おいしい山田錦をご家庭で食べていただくことが、産地と日本酒文化への支援につながります。

また、切り身にする過程で出たホッケの端材を使用したKit Oisixメニューも開発。韓国の万能だれ「ヤンニョン」を絡めたごはんの進むおかずとして提案します。

■未利用資源の摘果りんごを「捨てる」から「作る」に 規格外のバナナも独自の冷凍技術でロスにしない

Kit Oisix以外で販売するフードロス削減商品として、例えば青森のりんご農家「もりやま園」が5年もかけて開発したシードルは、摘果作業で摘み取った膨大な未成熟のりんごの実をどうにか捨てずに利用できないかとの思いから商品化されました。未成熟なりんごの果汁を使うことで、完熟りんごだけでは引き出せない苦味、渋み、酸味が絶妙なバランスで加わり、りんごを丸かじりしているような香りを楽しめます。

また、表面にできたキズが原因で出荷できないバナナを、通常のバナナよりも時間をかけて追熟させ、おいしい状態で瞬間冷凍した「ふぞろいフローズンバナナ」は、さっと取り出せて手軽にスムージーなどに使えます。



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)

■ふだんのお買い物がフードロス削減につながる サステナブルな食生活提案を推進

持続可能な社会の実現に向けてフード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、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・製造管理徹底はもとより、規格外野菜を積極的に「Kit Oisix」に活用、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※1となっていて、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※2。

これまで規格外品などを積極的に販売してきたOisixで専用の売場をオープンすることにより、見た目の色やサイズが理由で流通しない規格外品や、食べられるのに捨てられがちな端材を手軽に召し上がっていただける提案を拡大し、商品を知っていただくことで、毎日の食の楽しみ方を広げられるよう、持続可能な食生活提案を一層推進してまいります。

※1 平成29年(2017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%)

※2 ミールキット「Kit Oisix」の利用で削減される食材廃棄量77g/食(2019年6月自社調べ)

川上 (産地)

産地と直結し連携することで、
産地(畑・工場)のフードロス削減に寄与



川中 (物流)

需要予測がしやすく、コントロールも可能な
サブスクモデルにより
自社小売流通のフードロスを低減



川下 (食卓)

“家庭で余らないサービス”の提供により
家庭のフードロス削減に寄与



■新発売のKit Oisixについて

「Kit Oisix 酒蔵応援！ベジチャウダー酒米リゾット」

価格：1,879円(税込)

日本酒の出荷量が減り、酒づくりは苦境に立たされています。原料である酒米を食べることで、未来の日本酒文化を応援しませんか？

粒が大きくて粘りが少ない山田錦は、実はリゾットにぴったりのお米。旬のかぼちゃと一緒に楽しめるオリジナルメニューをお届けします。

「Kit Oisix ふぞろいホッケのヤンニオン風味」

価格：1,825円(税込)

魚を切り身に加工する際、均等な大きさに揃えるために切り落とされてしまう部分を、もったいない食材として使用しました。ホッケの皮目をカリッと揚げ焼きにし、特製ヤンニオン風味だれと絡めれば、ごはんが進む甘辛い味わいに。

■サービス名：「Oisixもったいないマーケット」

■提供開始日：2021年9月23日(木) 10:00 ~

URL: <https://www.oisix.com/sc/mottainaimarket>

食品宅配サービス「Oisix II」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333,850人(2021年6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9,000万食(2021年8月時点)を突破しています。



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)

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)