

【報道関係者各位】

2021年9月27日

## アップサイクル商品を通じフードロス削減を目指す「Upcycle by Oisix」、 梅酒の梅を活用した「梅シュトレン」「梅ドライフルーツ」を新発売！ ～フードロス削減量3.5トンを達成し、さらなる削減を目指す～

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）が運営する、フードロス解決サービス「Upcycle by Oisix」は、梅酒づくりの役割を終えた梅の果肉を活用した商品「梅シュトレン」と「梅ドライフルーツ」を、9月30日(木)より販売いたします。

本年7月に開始した「Upcycle by Oisix」は、第1弾商品「ここも食べられるチップス」の累計販売数が1万4千個(2021年7月8日～2021年9月22日時点)を突破し、フードロス削減量3.5トンを達成しました。今後もアップサイクル商品※1を販売し、フードロスの削減を目指します。（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。



▲梅シュトレン



▲梅ドライフルーツ

### ■廃棄される予定だった食材を活用し、より環境負荷の低いアップサイクル商品を開発

当社では、本年7月8日よりアップサイクル商品のみを開発・販売するフードロス解決サービス「Upcycle by Oisix」を開始しました。フードロス削減の対象を、当社プライベートブランド商品(以下「PB商品」)製造委託先および原料仕入先の約1,700の提携工場に拡げて、サプライチェーン全体でのフードロス削減に取り組んでいます。

地球と身体にやさしく、新しい食の楽しみ方を広げるフードロス解決型のサービスとして、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社のフードロス削減を目指します。

### ■フードロス削減量3.5トンを達成！

#### 第1弾商品「ここも食べられるチップス」は累計販売数が1万4千個を突破！

9月22日には、フードロスの削減量が3.5トン※2を超え、「Upcycle by Oisix」の開始から約2か月半での達成となりました。

第1弾商品として販売している、ブロッコリーの茎や大根の皮を活用した「ここも食べられるチップス」は、累計販売数1万4千個を突破(2021年7月8日～2021年9月22日時点)。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。

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進めています。

※2 算出方法：各商品の食品ロス削減量(g)×販売数によって算出

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：関原

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

### 梅シュトレン

国産のこだわり材料で職人が丁寧に焼き上げたオータムシュトレン。梅酒の梅に国産のこだわり原料とローストクルミを合わせ、しっとり濃厚なシュトレンに仕上げました。日が経つ程に梅とクルミがなじみ、熟成が進むので少しずつ味や食感の変化を楽しめる一品です。(2週間程度が目安)

※本品はアルコールを含みますのでお酒に弱い方やお子様、妊娠されている方はご注意ください。

### 商品名・価格

梅酒から生まれた シュトレン

(ホール) ¥3,456(税込)

(ハーフ) ¥1,728(税込)

### 販売期間(予定)

2021年9月30日(木)~10月27日(水)まで

### 食品ロス削減量(食品として活用される量を換算)

1個(ホールサイズ)あたり94g



▲梅シュトレン



▲梅シュトレン(断面)



▲梅シュトレン(ラッピング)

### 梅ドライフルーツ

旨味が凝縮された梅を丁寧に種抜きし、独自の製法でしっとりと仕上げたドライフルーツです。さわやかな甘酸っぱさが癖になる一品。そのまま召し上がっていただく他、チーズやサラダのトッピング、お菓子の材料としてもお使いいただけます。梅の新たなおいしさを楽しめる商品になりました。

※本品はアルコールを含みますのでお酒に弱い方やお子様、妊娠されている方はご注意ください。

### 商品名・価格

梅酒から生まれた ドライフルーツ

(内容量50g) ¥538(税込)

### 販売期間(予定)

2021年9月30日(木)~

### 食品ロス削減量(食品として活用される量を換算)

1袋あたり118g



▲梅ドライフルーツ



▲ヨーグルトのトッピングにもおすすめ



▲Upcycle by Oisix ロゴ

■販売 URL: <https://upcyclebyoisix.jp/>

### 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、必要量の食材とレシピがセットになった、主菜と副菜の2品が20分で完成するミールキット『Kit Oisix』を販売し、シリーズ累計出荷数は9,000万食(2021年8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:関原

TEL: 050-5305-0549 (直通) E-mail: [publicity@oisixradaichi.co.jp](mailto: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)