Oisix ra daichi
オイシックス・ラ・大地株式会社

PRESS RELEASE

【報道関係者各位】　2021年10月11日

らでぃっしゅぼーや、フードロス削減に貢献する未利用魚の定期宅配新サービス「ふぞろいお魚レスキューくらぶ」10/11から提供開始
～ふぞろいの水産品で、年末に向けたエシカルで華やかなラインナップも登場～

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、以下 当社）が運営する「らでぃっしゅぼーや」では、10月の食品ロス削減月間に合わせ、「海の多様性を食卓の豊かに」をテーマに、　未利用魚や規格外の海産物※1を積極的に流通させ、限られた水産資源を最大限生かす取り組みを本格展開します。

「らでぃっしゅぼーや」では、ふぞろい食材を取り扱う「ふぞろいRadish」※2より、未利用魚を定期的に食卓にお届けする新サブスクリプションサービス「ふぞろいお魚レスキューくらぶ」を10月11日（月）から提供開始します。また、エシカルかつ華やかな商品開発にも力を入れ、ハレの日にもおすすめな新商品として「ふぞろいほたてのマリネ棒寿司」を10月18日（月）から、「ふぞろい魚貝のブイヤベースセット」を11月22日（月）より新発売し、ふぞろい水産品商品のラインナップを拡充します。

※1:未利用魚は、漁獲量が少ない、魚種としての知名度が低い、形が悪かったり傷がついていたり等の理由から、新鮮でおいしいにも関わらず価値が付かない魚のこと。

※2：ふぞろいRadishは、作り手の支援やフードロス削減を目的に、正規品と同じく新鮮さとおいしさは担保し、色・形・サイズなど多様なふぞろいの野菜や水産物を取り扱う、今年4月5日より開始したサービスです。

らでぃっしゅぼーやでは、「ふぞろいRadish」立ち上げ開始の2021年4月から9月末までに累計約18トンのふぞろい水産品を中心にレスキューしてきました。来年2022年末までに累計100トン（2021年4月から）の未利用魚（規格外含む）活用を目標に掲げ、一般的な売場での流通量の少ない未利用魚の活用にも範囲を広げ、海洋資源の有効活用による海の食品ロス削減に貢献してまいります。

▲写真左：「ふぞろいお魚レスキューくらぶ」イメージ、右：「ふぞろい魚貝のブイヤベースセット」盛り付けイメージ

なお、こうした海のフードロス削減をしながら楽しく豊かに食卓を彩る新商品・新サービスを提供する当社の取組みが評価され、「第３回ジャパン・サステナブルシーフード・アワード」の「リーダーシップ部門ファイナリスト」（https://sustainableseafoodnow.com/2021/award/finalist/#f01）に選出されました。

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：横溝
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）

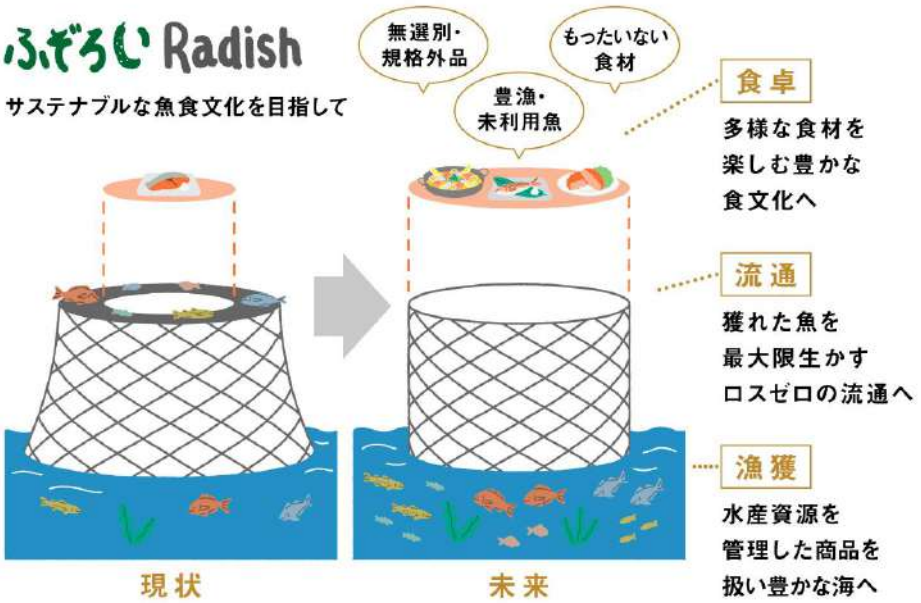
■未利用魚（規格外含む）を提供する新サブスクサービス「ふぞろいお魚レスキューくらぶ」提供開始

未利用（規格外含む）となる旬の魚を複数種類、月1回冷凍便でお届けする新サブスクリプションサービス「ふぞろいお魚レスキューくらぶ」を開始します。漁港近くの加工工場で獲れたてのお魚をすぐに下処理（内臓、鱗を除去）し、そのままるごと調理できる形でご提供します。

中には、需要量や、規格に満たないサイズ・魚種のためはじかれ、価値が下がってしまうものが発生します。「ふぞろいお魚レスキューくらぶ」では、水揚げされた旬の未利用魚（規格外含む）のうち、年間約30種類※3取り扱い、年間を通じて海の旬や多様性を感じる食体験をお届けします。

お届けする魚種は「海の旬におまかせ」とし、年間を通じて海の旬や多様性をお楽しみいただけます。今後1年で、これまでの5倍の未利用魚活用（年間取扱量換算）を目標に据えて展開、漁港支援に取り組んでまいります。

※3：ふぞろいお魚レスキューくらぶで取り扱う季節の鮮魚30種類（アジ、イサキ、イトヨリ、イラ、ウマヅラハギ、カナトフグ、カマス、カワハギ、キス、タカノハダイ、グチ、コウクロダイ、コチ、サバ、小鯖、ホウボウ、マトウダイ、豆アジ、メッキ、レンコダイ、イボダイ、アオアジ、ソコイトヨリ、メバル、メジナ（クロ）、カサゴ（アラカブ）、サヨリ、イボダイ（シズ）、ミノカサゴ、カレイ、クロムツ）



▲ふぞろいRadishが取組む魚のロス削減ビジョン

《魚の仕入れ元となる佐世保魚市場　執行役　松尾友英様のコメント》

「佐世保の漁港では、基本的に魚を廃棄せず、市場併設のもったいない食堂で活用するなどの取組みを進めていますが、魚種が多いがゆえに、買い手の求めるロットに満たず、行き先がなく価格がつけられない魚があります。「ふぞろいお魚レスキューくらぶ」で価値のある商品として販売いただくことは、漁師がとった多くの魚を活かせ、漁師支援にもつながります。近年高齢化で漁師の数も減少傾向にあり、市場としては買い支えを続けるためにも、流通する魚が増えると助かります。」

■ お魚料理が苦手な人にもおすすめ！！
季節ごとに、どの魚にも万能な4種類のレシピを同梱

どんな魚が届いても万能に対応できる、季節ごとに家庭料理レシピ4種類を同梱してご提供します。内臓、鱗処理済みに加え、レシピ同梱で、お魚料理が苦手な方でも気軽に魚料理を身近に楽しめ、珍しい魚種との出会いや、海の旬を感じる体験ができます。

▲秋のレシピー例「ヒラアジの煮つけ」

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：横溝
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）

■ ハレの日にもおすすめ！ふぞろい水産品活用でエシカルかつ華やかな商品を開発、
「ふぞろい魚貝のブイヤーベースセット」「ふぞろいほたてのマリネ棒寿司」が新登場

今回、自然の恵みを生かしたハレの日にもおすすめな商品として、華やかな商品を開発しました。
クリスマスにも最適な未利用魚を活用した豪華な商品として「ふぞろい魚貝のブイヤベースセット」、お正月やお持たせにもおすすめな「ふぞろいほたてのマリネ棒寿司」を新発売します。

「ふぞろいほたてのマリネ棒寿司」は、ふぞろいホタテと、黄色や赤のパプリカや、玉ねぎと一緒にマリネして、見た目にも華やかな押しずしです。
「ふぞろい魚貝のブイヤベースセット」は、キズや脚おれなどの渡り蟹や、日本では知名度が低いフレンチ高級食材のマトウダイ、スルメイカ、ホタテの5種類の未利用水産品類を使用し、それぞれの食材から出る出汁がコク、旨味を生んで多層的なハーモニーを奏で、本格的な味わいをお楽しみいただけます。

≪新サービス・新商品概要≫
1）未利用魚を定期宅配の新サブスクリプションサービス

サービス名：「ふぞろいお魚レスキューくらぶ」

以下2コースをご用意。
1セット（450g　3尾以上・2種以上）・1,320円（税込）
1セット（600g　3尾以上・2種以上）・1,650円（税込）

※旬の未利用魚約30種類の中から、冷凍で4週に1回お届けします。
※魚種・量は、漁により異なるため、お届けする未利用魚は、市場にお任せとなります。

サービス提供開始：2021年10月11日（月）

2）ハレの日におススメな新商品
商品名・商品本体価格・発売日：
「ふぞろいほたてのマリネ棒寿司」
1本（8貫）・1,706円（税込）
2021年10月18日（月）～

「ふぞろい魚貝のブイヤベースセット」
1パック（2～3人前）・2,354円（税込）
2021年11月22日（月）～

※売切れ次第で販売終了となります。

▲ふぞろいほたてのマリネ棒寿司　盛り付けイメージ

ふぞろいRadishブランドサイト：https://www.radishbo-ya.co.jp/brand/fuzoroi/

食品宅配サービス「らでぃっしゅぼーや」について
1988年に設立。有機・特別栽培野菜、添加物を控えた加工食品、環境にやさしい日用品等の個別宅配事業を展開し、現在会員数は65,320人（2021年6月末現在）です。安心・安全にこだわった、持続可能な社会の実現を目指した商品、サービス開発を行っています。旬のおすすめ野菜の詰め合わせボックス「ぱれっと」と、フードロス削減を目的に、ふぞろいでも美味しさや価値のある食材を取り扱う「ふぞろいRadish」の販売企画に取り組んでいます。

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」「らでぃっしゅぼーや」「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：横溝
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）