

【報道関係者各位】

2021年10月15日

## 【フードロス削減】#捨てないを始める「Oisixもったいないマーケット」常設化 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拡充 捨てられていたニラの根っこをおいしく食べきるミールキットなどを発売 10/21(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10月21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、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「そぼろと野菜のビビンバ」を発売します。「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、同日より、お客様の反響が大きく好評なことから常設化する販売コーナー「Oisixもったいないマーケット」にて発売予定です。食卓に取り入れやすいKit Oisixを通して、身体にも環境にもよい体験を手軽にいただけるよう、商品・メニューを拡充してまいります。(URL: <https://www.oisix.com/sc/mottainaimarket>)。

#名前をつけたら  
食材になりました

栄養もある。おいしさもある。  
足りないのは「名前」でした。

おいしい。栄養もある。でも見捨てられちゃうこともある。  
Oisixは、そんな食材に名前をつけて使います。  
ニラの茎の「にらっくきー」、サバの端っこの「さばっば」。  
名前があると愛着が生まれる。  
名前があると捨てなくなる。名前があると食材が変わります。  
捨てないを始める。Oisixのフードロス削減の取り組みです。

#捨てないを始める **Oisix**

### ■好評につき「Oisixもったいないマーケット」を常設化

「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(災害や出荷停止で行き場を失った食材)と、その食材を活用したミールキット「Kit Oisix」を本年9月23日より販売。ホッケの端材を使ったKit Oisixが1日で完売したり、販売ページの閲覧数が通常の2倍になるなど、大変好評を得ています。

### ■捨てられていた部分に「名前をつける」ことで野菜の価値が見える化

Oisixではこれまで、「ピーチかぶ」「トロなす」「かぼっコリー」など、まだ世の中に知れ渡っていなかった野菜にオリジナルの名前をつけることで、その野菜の特徴を伝えながらお客様にお届けをしてきました。

このたびの常設化では、より多くのお客様に「もったいない」という気持ちが醸成されることを目的に、これまで畑や加工現場で捨てられてきた廃棄物や端材に名前をつけることでそれらが見える化し、おいしさや新たな価値を提案していきます。

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](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)

「にらっつきー」:市場で出回るものは規格が決まっていることが多い  
ため、ニラは根っこを畑に大きく残して収穫していますが、実は根っ  
こに近い部分が生産者も認める一番おいしい部分。Oisixでは生産  
者と話し合い、根っこギリギリで収穫し、Kit Oisixの定番人気メ  
ニュー「そばろと野菜のビビンバ」で余すことなく使っています。



▲にらっつきー使用 Kit Oisix「そばろと野菜のビビンバ」

「さばっば」:切り身を作る工程で出たサバの端材を使用。丁寧に  
骨を除去しタレによく絡むよう身をほぐした焼き鯖を、本格的なガ  
パオソースとお好みの野菜で炒めるだけで、いつもと一味違う「さ  
ばガパオライス」が完成します。まるでお肉のように楽しめる、新  
感覚のお魚メニューです。



▲さばっば使用「端材のさばで！ガパオセット」

## ■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となっているところ、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)

### 川中 (物流)

### 川下 (食卓)

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



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



“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



## ■商品概要

### 「にらっつきー使用・Kit Oisix そばろと野菜のビビンバ」

価格:1,274円(税込)販売開始:2021年10月21日(木)10:00 ~

市場で出回るものは規格が決まっているため、ニラは根っこを畑に大きく残して収穫しています。でも、実は根っこに近い  
部分が一番おいしい部分。Oisixでは生産者と話し合って根っこギリギリで収穫。「にらっつきー」と名付け、Kit Oisixで  
余すことなく使用します。

### 「さばっば使用・端材のさばで！さばガパオ」

価格:538円(税込)※11月上旬販売開始予定

切り身を作る工程で出たサバの端材の骨を丁寧に除去し、タレによく絡むよう身をほぐした焼き鯖を使用。本格的なガ  
パオソースとお好みの野菜と炒めるだけで、いつもと一味違うさばガパオが完成します。ノルウェー産の鯖をまるで  
お肉のように楽しめる、新感覚のガパオライスです。

## ■サービス名:「Oisixもったいないマーケット」

■常設化開始日:2021年10月21日(木)10:00 ~

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

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](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)

## 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9,500万食(2021年10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、家庭でのフードロス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)