

【報道関係者各位】

2021年11月8日

## らでいっしゅぼーや、海のフードロス削減企画

### 網にかかった海の生き物たちを丸ごと楽しむ「ふぞろいちりめんつ」を新発売 ～海の多様性を楽しみながら、個性豊かな小さな命を見つけ食育にも活用～

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「らでいっしゅぼーや」では、ふぞろい食材を取り扱う「ふぞろいRadish」※<sup>1</sup>より、最盛期を迎えた愛媛県西予市のちりめん漁で獲れるちりめん※<sup>2</sup>以外の稚魚やエビ、カニなど海の仲間(メンツ)を選別後に除外せず※<sup>3</sup>、大切な海の資源として一緒に味わう「ふぞろいちりめんつ」を11月8日(月)から新発売します。

新商品「ふぞろいちりめんつ」は、“海の多様性を楽しみ、食卓を豊かに”をテーマに、フードロス削減月間の10月から開始した海のフードロス削減企画商品として、先月11日開始の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」に次いで展開します。

※<sup>1</sup>ふぞろいRadishは、作り手の支援やフードロス削減を目的に、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、本年4月5日より開始したサービスです。畑や海など生産現場で発生するフードロス削減に貢献する 商品開発を本格的に開始しました。

※<sup>2</sup>ちりめんは、主原料がカタクチイワシで、マイワシやウルメイワシ等含むイワシの稚魚の総称です。

※<sup>3</sup>フグなどの食用に適さない生物や、異物は取り除いています。



▲写真左:ちりめん通常選別される海の仲間(メンツ) 右:「ふぞろいちりめんつ」盛り付けイメージ

#### ■海の資源の有効活用を目指し商品化した「ふぞろいちりめんつ」、 最盛期を迎えたちりめん漁の小さな網にかかるちりめん以外の小さな海の生き物を活用

ちりめんは、2～3mm程度の細かな網で捕獲した小魚を海水で茹でてから乾燥させたもので、通常8mm～20mm程度の大きさのちりめんのみ選別し、高級品ではカタクチイワシのみ選別するなど、非常に手間ひまかかる製造工程を経て商品化されます。省かれた生き物は、だしパックの原料として活用する他、エビが大量混入している場合は、肥料や廃棄処分されることがあります。

今回、海の資源の更なる有効活用を目指し、漁獲から加工まで一貫生産に取り組み、丁寧な手仕事でちりめんを作る愛媛県西予市の生産者、無茶々園に協力を得ました。25mm程度までのサイズを許容し、海の小さな生き物を見つける新商品「ふぞろいちりめんつ」を商品化しました。秋の最盛期を迎えたちりめん漁で獲れた小さな生き物から海の多様性を楽しめます。食用に適さない生物(フグ等)、異物はのぞいています。

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)

■ちりめん以外の海の仲間(メンツ)は15種以上！1パックあたり2〜3匹のメンツが入るかも？

丁寧な手仕事から生まれた「ふぞろいちりめんつ」

新商品「ふぞろいちりめんつ」が獲れる愛媛県宇和海は、流れの速い豊後水道から穏やかな入り江へと変化に富み、山からはミネラルを多く含んだ水が流れ込む、沿岸には豊富な魚類が集まる好漁場です。この自然豊かな漁場のちりめん漁では、15種類以上の稚魚が混じることもあります。

無茶々園のちりめん漁を担う祇園丸では、小さく鮮度が落ちやすいちりめんを優しく水揚げして新鮮なうちに素早く釜茹でした後、選別歴7年〜20年以上のベテラン従業員5人で目視選別を2回繰り返します。その後は1度に10kg強にもなる、山盛りのちりめんを少しずつより分けて崩しながら、ピンセットでちりめん以外の魚や異物を取り分けて選別します。「ふぞろいちりめんつ」では、この取り分けた皿から、食べるものを最後にちりめんの山に戻し、個包装化。通常商品よりもひと手間加えた丁寧な手仕事から生まれた商品です。概ね1袋(80g/パック)につき2〜3匹、イワシ以外の小さな生き物が入ることがあり、また、ウルメイワシなどカタクチイワシ以外のイワシが1割〜5割程度入ります。

◀「ふぞろいちりめんつ」製造工程 ▶



鮮度にこだわりすぐに海水で釜茹で。魚の味を充分に引き出します。



漂白剤や食品添加物を一切使用せず、潮風にさらしながら天日干し。(夏場で3時間、冬場で4〜5時間ほど。)



熟練従業員5人で、2度目視選別。1度に10kgほどの山から異物やちりめん以外の生物を除去。慎重に作業します。



除去されたちりめん以外の生物は、食べるもののみ戻し、一つ一つ丁寧にパッケージ化します。1袋につき2〜3匹程度のメンツが入ることがあります。

■地元ゆかりの漫画家佐藤宏海さんの描きおろし、ちりめん漁で獲れる海の仲間達の食育塗り絵コンテンツ付

今回、愛媛県西予市出身で生産地ゆかりの漫画家、佐藤宏海さんに、ちりめん漁で獲れるカタクチイワシの仲間を描いていただき、小さなお子様もお楽しみいただける塗り絵付きでご提供します。講談社『いそあそび』、『とんがり帽子のキッチン(原作:とんがり帽子のアトリエ)』を手がける佐藤宏海さんは、ファンタジックな食の世界感を描くスペシャリスト。地元の海で育ち、磯の生態系に詳しい佐藤宏海さんならではの生き生きとしたタッチで海の生物が描かれています。「ふぞろいちりめんつ」に含まれる海の仲間を探しながら塗るなど、宝探しをするように楽しむことができます。

描きおろしの塗り絵は、商品添付の他、ダウンロードしてお楽しみいただくことも可能です。

「ふぞろいちりめんつ」特集ページURL

<https://www.radishbo-ya.co.jp/brand/fuzoroi/chirimentsu.html>

▲生産地ゆかりの漫画家、佐藤宏海さんの描きおろし、食育塗り絵コンテンツ

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](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)

## 《新商品概要》

■商品名、価格:「ふぞろいちりめんつ」1袋(80g)、842円(税込)

※らでいっしゅぼーやの定期会員の方のみへの販売になります。

■商品提供開始:2021年11月8日(月)~

※売切れ次第で販売終了となります。

### ■商品特徴

愛媛県西予市明浜の自然豊かな海が育み、最盛期を迎えたちりめん漁で獲れたちりめんです。食べられない異物を最低限取り除き、えび・かに・稚魚等は取り除かずに作っています。漂白剤や食品添加物を使用せずボイルするのに海水を用いているため、塩分は控えめで弾力がありまろやかな味に仕上がっています。

魚種によって食感、香り、味それぞれ特徴があり、カタクチイワシはあっさりとしていて歯ごたえが良く、黄色がかった体色のウルメイワシは濃厚な味で柔らかい食感といった1匹ずつの食べ違いもお楽しみいただけます



▲「ふぞろいちりめんつ」1袋(80g)

■ふぞろいRadishブランドサイト:

<https://www.radishbo-ya.co.jp/brand/fuzoroi/>

「お試しセット」1,980円(税込)

※初めてらでいっしゅぼーやでご注文されるお客様限定で、ふぞろいちりめんつ1袋(40g)の他、もったいない食材約13種類を同梱した「お試しセット」

※「ふぞろいちりめんつ」入りのお試しセットは11月15日(月)~の販売となります。

お試しセット申し込みページURL:

[https://www.radishbo-ya.co.jp/admission/lp/trial/fuzoroi\\_mottainai.html](https://www.radishbo-ya.co.jp/admission/lp/trial/fuzoroi_mottainai.html)

※販売開始後にふぞろいちりめんつ入りのお試しセットに変更となります

### 食品宅配サービス「らでいっしゅぼーや」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:横溝

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)