

【報道関係者各位】

2022年1月13日

【半年で約15トンのフードロスを削減】「Upcycle by Oisix」より 「おから」を使ったアップサイクルパンケーキミックス発売(1/13) ～食品の製造過程で多く発生してしまう、おからなどの「副産物」活用にも積極的に取り組みます～

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）は、アップサイクル商品※のみ販売するフードロス削減ブランド「Upcycle by Oisix」によるプライベートブランド商品（以下PB）「豆腐づくりから生まれたおから入りパンケーキミックス」の販売を2022年1月13日より開始します。

「Upcycle by Oisix」は2021年7月の展開開始から半年で約15トンのフードロス削減を達成（2022年1月6日現在）。食品の製造過程で多く発生してしまう、おからなどの「副産物」も積極的に活用し、サステナブルな環境配慮型の商品を、より多くのお客さまの食生活に手軽に取り入れていただく取り組みを加速してまいります。（URL <https://upcyclebyoisix.jp/>）

※ 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。



▲「豆腐づくりから生まれたおから入りパンケーキミックス」（調理イメージ）

■ふだんのお買い物がフードロス削減につながる 環境配慮型商品を選ぶアクションを応援

当社では、「Upcycle by Oisix」サービス開始に伴い、フードロス削減取組の対象を当社PB商品製造委託先および原料仕入先の提携工場に拡げ、サプライチェーン全体でのフードロス削減の取り組みを開始しました。地球と身体にやさしい、新しい食の楽しみ方を広げるフードロス解決型ブランドとして、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。3年後には年間約500トンの食品ロス削減を目指しています。

■実は食用に活用されているのはわずか1%の「おから」

おからは、豆腐や豆乳を作る際に副産物として大量に発生する、搾りかすのこと。実は食用に活用されているのは1%以下※で、大半は廃棄されるか、家畜の餌や肥料に回っているのが実状です。食物繊維が豊富（日本食品標準成分表2020年版（八訂）等より）で、最近では海外でもハンバーグやタルトに活用されているおから。そんなおからを使ってアップサイクルパンケーキミックスを開発しました。

※2013年 日本豆腐学会調べ



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）

《商品概要》※価格は税込

■商品名：豆腐づくりから生まれたおから入りパンケーキミックス 399円

パンケーキミックスに国産のおからを配合し、しっとり・もちりした食感で甘すぎない、お子さまのおやつにぴったりなパンケーキミックスです。おから以外の原料にも拘り、国産の小麦粉と砂糖、アルミニウムフリーのベーキングパウダーを使用しています。牛乳と卵の代わりに豆乳だけで焼き上げても美味しくお召し上がりいただけるので、乳・卵のアレルギーをお持ちでも安心してお召し上がりいただけます。



■Upcycle by OisixのPB商品について

製造現場では、見た目や食感などの観点から、廃棄される非可食部が多くあります。アップサイクルの食品開発を進める中で、最初の商品としてチップスを選んだのは、廃棄食材との関係がわかりやすく、年代や性別にかかわらず食べやすいからです。低温で、素材の食感や香りを活かすように独自の製法で食感豊かなチップスに仕上げました。

また、加工時に廃棄されていた有機バナナの皮をまるごと加えたバナナジャム、梅酒づくりの役割を終えた梅の果肉を活用したドライフルーツも商品化しました。

（現在販売中のPB商品一覧）※価格は税込

ここも食べられるチップス ブロッコリーの茎 430円

冷凍ブロッコリーのカット工場で花蕾をカットしたあとに残る茎をスティック状にして特殊フライヤーで低温フライすることで、サクサクした軽い食感のチップスにしました。揚げ油はココナッツオイルを使用し、てんさい糖と塩で少し甘めに味付けています。



ここも食べられるチップス だいこんの皮 430円

漬物工場から加工時に出る大根の皮を特殊フライヤーで低温フライすることで、パリッとした軽い食感のチップスにしました。揚げ油はココナッツオイルを使用し、てんさい糖と塩で少し甘めに味付けています。



ここも食べられるチップス なすのヘタ（黒糖味）430円

なすのヘタをココナッツオイルでカリッと揚げ、黒糖でかりんとうのように仕上げた新感覚のチップスです。低温でじっくり揚げることで、通常は食べにくいヘタの部分を食べやすく加工しました。厚めにスライスし、しみ込んだ黒糖の旨みとポリポリ食感をお楽しみください。



ここも食べられるジャム バナナの皮ごと 961円

加工時に廃棄されていた有機バナナの皮を、ひと瓶の内容量に対して約20%使用した、おいしく、さわやかな味わいのバナナジャムです。パンやヨーグルトに添えていただくのはもちろん、チャツネのようにカレーなどの煮込み料理の隠し味にもお使いいただけます。



梅酒から生まれた ドライフルーツ 538円

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。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。



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フード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）