

【報道関係者各位】

2022年2月3日

「Upcycle by Oisix」よりアップサイクルバレンタインチョコ2種類を発売 野菜からできたサステナブルなクランチチョコとチョコチップス(2/3～)

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）としてバレンタイン用に「ここも食べられるチョコクランチ くき&かわ」「ここも食べられるチョコ なすへたチョコがけ」の販売を2022年2月3日より開始します。

Oisixの他、メディア型OMOストア「CHOOSEBASE SHIBUYA」での実店舗販売も行い、アップサイクルチョコを贈るというアクションを通じて、手軽に環境配慮型の商品を食生活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。

GOOD
VALENTINE
2022

Upcycle by Oisix

#今年チョコと
いいチョコ贈る?



■ふだんのお買い物で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」ブランドの開始に伴い、フードロス削減への取り組みの対象を当社PB商品製造委託先および原料仕入先の提携工場に広げ、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）

◀商品概要▶※価格は税込

■ここも食べられるチョコランチ くき&かわ

734円 6個入り（ミルクチョコ・ホワイトチョコ各3個）

これまで捨てられていたブロッコリーの茎とだいこんの皮をカリッと揚げ、チョコレートランチに加工したサステナブルチョコレート。コーンフレークやシリアル等は使わず、具材はすべてお野菜。野菜の皮や茎の食感と程よい甘じょっぱさが癖になるランチチョコです。

フードロス削減量：

1袋（6個）当たり約90g（約40gのブロッコリーの茎と約48gの大根の皮を使用）

■ここも食べられるチョコ なすヘタチョコがけ

626円 内容量 35g

人気の「ここも食べられるチップス なすのヘタ」にミルクチョコをコーティングした期間限定フレーバー。なすのヘタチップスのサクサク食感に、黒糖の風味とミルクチョコレートの甘さがマッチ。バレンタインギフトとして家族、友人、恋人や職場での話題づくりにもなる一品です。

フードロス削減量：

1袋（35g）当たり約70g（約70gのなすのヘタを使用）

発売日：2022/2/3(木)～ ※数量限定発売、なくなり次第終了

（Oisix定期会員のお客様）URL: <https://www.oisix.com/sc/ucchoco>

（一般のお客様）CHOOSEBASE SHIBUYA（店舗、オンライン）にて販売

店舗：東京都渋谷区宇田川町21-1 西武渋谷店パーキング館1階

URL: <https://choosebase.jp/>

「CHOOSEBASE SHIBUYA」について

2021年9月、西武渋谷店パーキング館1階にオープンした株式会社そごう・西武が提供するメディア型OMOストア。「サステナビリティ」をキーワードに「気付き」や「賛同」、「応援」を通して「意味に出会い、意思を買う。」という新たな購買体験を提供しています。またスマホを使った新しいスタイルの買い物や、空間設計についての考え方などそごう・西武は「CHOOSEBASE SHIBUYA（チューズベースシブヤ）」を通して百貨店の枠を越えた新たな取り組みに挑戦していきます。

■Upcycle by OisixのPB商品について

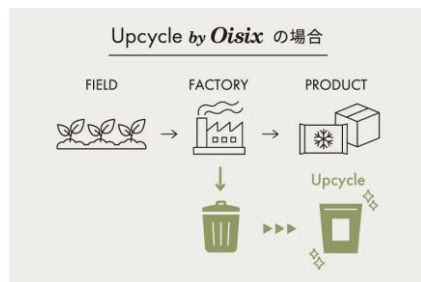
製造現場では、見た目や食感などの観点から、廃棄される非可食部が多くあります。アップサイクルの食品開発を進める中で、最初の商品としてチップスを選んだのは、廃棄食材との関係がわかりやすく、年代や性別にかかわらず食べやすいからです。低温で、素材の食感や香りを活かすように独自の製法で食感豊かなチップスに仕上げました。また、加工時に廃棄されていた有機バナナの皮をまるごと加えたバナナジャム、梅酒づくりの役割を終えた梅の果肉を活用したドライフルーツ、豆腐の製造過程で副産物として大量に発生するおからを使ったパンケーキミックスも商品化しました。



▲ここも食べられるチョコランチ くき&かわ



▲ここも食べられるチョコ なすのヘタチョコがけ



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：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）