

【報道関係者各位】

2022年4月7日

#捨てないを始める「Oisixサステナブルマーケット」 おいしくて地球に優しい ふぞろい・未利用・アップサイクル・プラントベースを販売 未利用魚をメニュー化したKit Oisix、ふぞろいのにんじんのコロッケなどを発売 4/7(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、2022年4月7日(木)より、規格外品や未利用食材、プラントベース(代替たんぱく)および、それらの食材を積極的にメニューに活用したミールキット「Kit Oisix」を販売する「Oisixサステナブルマーケット」を開始します。これは「サステナブルリテール(持続可能型小売業)」を掲げる当社が、環境問題対策として推進するものです。

開始に合わせ、Kit Oisix「サメ肉の竜田揚げ 生姜入り出汁仕立て」、ふぞろいで流通しなかったにんじんをアップサイクルした「ふぞろいキャロットのプチボール」を発売します。その他、青果・加工品34品からスタートし、1年後には100品程度に拡大予定です。(URL: <https://www.oisix.com/sc/sustainable>)。



■フカヒレを取ったあとの未利用のモウカザメをおいしくメニュー化した「Kit Oisix」

「Oisixサステナブルマーケット」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)、未利用食材(食べられるのに、加工の手間がかかるためこれまで活用されず捨てられてしまっていた未利用部位、端材など)、アップサイクルやプラントベースと、それらの食材を積極的にメニューに活用したミールキット「Kit Oisix」を中心に提案します。

気仙沼に主に水揚げされるヨシキリザメとモウカザメのうち、ヨシキリザメは、ヒレをとったあと骨はパウダー、正肉はすり身にするなど捨てることなく活用されていますが、モウカザメの身は水分が多くすり身にむかないため、ヒレをとったあとの正肉は有効活用できず未利用の状況でした。水分が多い分、熱を通すと固くなりにくくしっとりとした食感になる特徴をいかし、オリジナルメニューとして商品化。衣付けた竜田揚げを生姜入りの上品な出汁でいただく和のKit Oisixは、淡白でクセがなくふっくらジューシー。これまでサメ肉を食べたことがない方にもおいしくお召し上がりいただけます。



▲Kit Oisix「サメ肉竜田揚げ 生姜入り出汁仕立て」

■見た目がふぞろいで流通しなかったにんじんを「捨てる」から「作る」に ロスにしないアップサイクルコロッケ

使用しているにんじんは黄色とオレンジの2種類。味はおいしいのに、色が違う・見た目がふぞろいという理由で、畑で収穫されたものの一般には流通しなかったにんじんを利用したアップサイクルコロッケです。にんじんのほのかな甘味が口に広がる、お弁当にもおつまみにも便利な一品です。



▲原料となったふぞろいのにんじん

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)

■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0.2~0.3%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ます。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)

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



川中 (物流)

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



川下 (食卓)

“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



■サービス名:「Oisixサステナブルマーケット」

■提供開始日:2022年4月7日(木)10:00 ~

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

■販売する商品(一部)※価格は税込

【未利用】「Kit Oisix サメ肉竜田揚げ 生姜入り出汁仕立て」 価格:1,717円

ヒレをとったあとの正肉を有効活用できず、未利用の状況であった宮城県気仙沼産の新鮮なサメ肉を加工しました。衣付けした竜田揚げを生姜入りの上品な出汁でいただく和のKit Oisixメニュー。淡泊でクセがなくふっくらジューシーなので、サメ肉を食べたことがない方にも、おいしくお召し上がりいただけます。



【ふぞろい・アップサイクル】「ふぞろいキャロットのプチボール」 価格:376円

規格外品のため一般に流通しない、国産のにんじんとじゃがいもをアップサイクルしたプチコロケ。にんじんのほのかな甘味が口に広がる、お弁当にもおつまみにも便利な一品です。電子レンジやオーブントースターで気軽に調理ができるので、忙しい日のちょい足しおかずにもおすすめです。



【アップサイクル】「バナナの皮ジャム入りクリームどらやき」 価格:289円

未利用だった皮も使い、実と一緒にジャムに仕上げました。小倉餡の代わりにミルククリームとバナナの皮ジャムを使った洋風どらやきです。生地には豆腐を作る時に副産物として生まれるおからを使用し、やさしい甘さに仕上げています。小腹が空いたときの気軽なおやつに。



【プラントベース】「NEXTツナ」 価格:421円

「地球を終わらせない。」を理念として掲げ、NEXTカルビ、ハラミなどの代替肉シリーズで人気のネクストミーツから、初の代替シーフードが登場。大豆をツナ風に加工し、油切り不要のフレーク状に仕上げているので、いつものツナと置き換えて手軽に使うことができます。サンドイッチや、サラダ具材の新しい選択肢に。



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

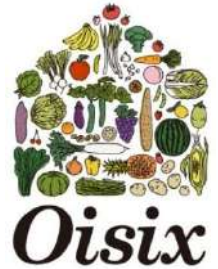
(上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください)

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345,409人(2021年12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1億食(2021年11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: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)