

【報道関係者各位】

2022年5月30日

【6月は環境月間】フードロス解決を目指す「Upcycle by Oisix」の販売先拡大 コンビニ初！首都圏のナチュラルローソンで アップサイクル商品の販売開始(5/31～)

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、2022年5月31日より、アップサイクル商品※を開発・販売するフードロス解決型ブランド「Upcycle by Oisix」の2商品を、株式会社ローソン(本社:東京都品川区、代表取締役社長:竹増 貞信)が運営する、首都圏のナチュラルローソン店舗(136店舗:2022年4月末現在)において販売開始します。

「Upcycle by Oisix」商品のコンビニエンスストアでの販売は今回が初めてとなり、サステナブルな環境配慮型の商品を、より多くのお客様の食生活に手軽に取り入れていただく取り組みを拡大してまいります。

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。



▲ここも食べられるチップス ブロッコリーの茎



▲ここも食べられるチップス だいこんの皮

■ふだんのお買い物で、サステナブルな環境配慮型商品を選ぶアクションを応援します

当社では「Upcycle by Oisix」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ています。畑や加工現場で、これまで見栄えや食感の悪さなどから捨てられていた食材を、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として開発、おいしく驚きのある新たな食材を生み出しています。

生産現場から食材がお客様に届くまで一気通貫で「食」に向き合うOisixだからこそ生まれた「Upcycle by Oisix」では、2021年7月のサービス開始から10ヶ月で累計約35トンのフードロス削減を達成(2022年5月20日現在)しています。

「野菜のこの部分ってどんな味なの?」「捨てられる食材だけど、なんだかおいしそう!」そんなちょっとしたきっかけが、フードロスのない世界に繋がっていくような、地球と身体にやさしい新たな食体験をお届けしています。



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)

■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なすのヘタを活用したチップスや、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などを商品化しています。



(販売開始の背景について)

ナチュラルローソンでは、6月5日の「世界環境デー」に合わせ、さまざまなアップサイクル商品を集めたフェアを開催いたします。Oisixのアップサイクル商品は、食品廃棄ロス削減に繋がるだけでなく、品質においてもナチュラルローソンのお客様にご支持いただくと考え、今回お取り扱いさせていただくことになりました。

これからもナチュラルローソンでは、さまざまなサステナブルな取組みを行ってまいります。(株式会社ローソン ご担当者様)



《商品概要》

■商品名: ※価格は税込

こも食べられるチップス ブロccoli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。

食品ロス削減量(食品として活用される量を換算) 1パックあたり約300g



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。

そのままチップスとして召し上がるほか、サラダやスープのトッピングにも。

食品ロス削減量(食品として活用される量を換算) 1パックあたり約170g



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346,083人(2022年3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)