

【報道関係者各位】

2022年6月6日

## 【らでいっしゅぼーや】セロリの芯と幼葉の味わいを様々な料理で楽しめる 「ふぞろいセロリの野菜だし」を販売開始（6/6～） ～収穫後に廃棄されていた部位250kgが20万杯分のスープに！～

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」※1より、廃棄されるセロリの一部を使った「ふぞろいセロリの野菜だし」を、本年6月6日（月）から販売開始します。「ふぞろいセロリの野菜だし」の商品化にあたりレスキューしたのは福岡県北部で約40年前から有機農業に取り組む生産者・鳥越ネットワークで作られた有機セロリの芯と幼葉です。大切に育てられた野菜を廃棄するのはもったいない、そして、手軽にセロリの芯と幼葉ならではのふくよかな芳香と味わいを楽しんで食べてもらいたいといった思いから、汎用性が高い野菜だしを開発しました。「ふぞろいセロリの野菜だし」の風味を生かしたレシピも提案し、フードロス削減に繋げながら、料理の楽しみ方を提案したいと考えています。

※1「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、2021年4月より開始したサービスです。フードロス削減&生産者支援量は約247tに達しました。（2021年4月～2022年5月累計）



▲鳥越ネットワークのセロリ畑



▲セロリの芯と幼葉



▲野菜だしのスープ

### ■廃棄されていたセロリの芯、約250kgをレスキュー！なんと20万杯分のスープに変身！

「らでいっしゅぼーや」では「ふぞろいセロリの野菜だし」の開発・商品化のため、廃棄予定だった250kgのセロリの芯と幼葉をレスキューすることができました。この原料から作られた商品の生産数は12,500箱（1箱あたり5g×6袋入り）で、一杯のスープに換算すると20万杯分（※一杯分は125mlで換算）となります。



セロリの芯が  
12,500箱の  
「野菜だし」  
として商品化



### ■家庭で野菜くずのスープを煮出したかのような感覚で使える「野菜だし」

フードロス削減の意識の高まりから家庭で作れる野菜くずを使用したスープのレシピが普及してきています。しかし、実際に野菜くずのスープを日常的に作るのは手間や時間がかかり大変です。商品そのものが既にフードロス削減されているため、まるで野菜くずを活用したような感覚で日々の料理に取り入れることができます。

主原料はセロリを含めた5種類の国産野菜で、その持ち味を最大限に生かすためこだわりぬいた原料で味付けし、素材の風味を引き立てるクリアなうまみを実現しました。粉末になっていることで、スープ以外の料理にもご利用いただけます。販売サイトでは「ふぞろいセロリの野菜だし」を使ったレシピも紹介しています。

レシピサイト：<https://www.radishbo-ya.co.jp/brand/fuzoroi/recipe.html>

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）

## ■生産者にとって負担になっている廃棄コストをなくし、収益アップにも貢献

一般的にセロリは成長した外側の茎と葉の部分の剥がし取って収穫し出荷します。畑に残った芯と幼葉は流通に向かないことから鳥越ネットワークでは廃棄している状況でした。廃棄するにも運ぶ手間とガソリン、焼却のためのエネルギーが費やされており生産者の負担となっていました。

「らでいっしゅぼーや」でもったいない部位をレスキューすることで、生産者の廃棄コストの減少、さらには原料買い取り分の収益アップにも貢献できました。「ふぞろいセロリの野菜だし」開発をきっかけに、さらにレスキューできる食材を増やしていきたいと考えています。

生産者インタビュー特集ページURL : <https://www.radishbo-ya.co.jp/brand/fuzoroi/yasaidashi.html>



### 鳥越ネットワーク（有機栽培セロリ生産者／福岡県） 鳥越耕輔さんのコメント

「丹精こめて育てたセロリを廃棄するのは、生産者にとって残念なことで後ろめたい気持ちがありました。ですので、こういった形でセロリの一部を有効活用されたことは、生産者としてとても嬉しいです。試食もさせてもらいましたがちゃんとセロリの味や香りがしてシンプルで美味しい野菜だしになっていました。ご家庭の食卓で美味しく味わって頂きたいです。」



### 《商品概要》

#### ■商品名「ふぞろいセロリの野菜だし」40g入り（5g×8袋）

商品本体価格：842円（税込み）

※今後、時期によっては鳥越ネットワーク以外の生産者のセロリをレスキューする可能性もございます。

○販売開始：2022年6月6日（月）10:00～（らでいっしゅぼーや定期会員の方向け）

○販売サイト：<https://www.radishbo-ya.co.jp/>

#### ■「ふぞろいセロリの野菜だし」を含むおすすめ食材のおためしセット

○販売開始：2022年6月6日（月）8:00～（一般の方向け）

○おためしセット販売サイト：

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



### 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65,093人（2022年3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「ばれっと」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）