

【報道関係者各位】

2022年7月4日

## 「Upcycle by Oisix」から未活用の「フルーツの芯」「えごま油の搾りかす」を使ったやさしい甘さの snacks 4商品が新登場（7/7～） 【食のアップサイクルを牽引】サービス開始から1年で46トンのフードロスを削減

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7月7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」の新商品「ここも食べられるチップス パインの芯(シナモン)」「ここも食べられるチップス りんごの芯」「えごま油づくりで生まれた ひとくちサクサク焼き」「えごま油づくりで生まれた 香ばしかりんとう」を順次販売開始します。

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」は2021年7月8日のサービス開始から1年で、畑や加工現場で未活用だった食材46トンをアップサイクルしフードロスを削減。2品から始まったオリジナル商品数は18品となりました。

今後も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。



▲（左から）ここも食べられるチップス パインの芯(シナモン)、ここも食べられるチップス りんごの芯、えごま油づくりで生まれた ひとくちサクサク焼き、えごま油づくりで生まれた 香ばしかりんとう

### ■ えごま油を作る過程で発生する残渣を使用した新商品

必須脂肪酸「 $\alpha$ -リノレン酸」を豊富に含むえごまの実には、純度の高い食用油を搾油するために、その栄養分のうち約 2/3 を残渣に残したまま、廃棄されたり堆肥になっていました。今回の新商品では、この捨てられていた部分をおいしくアップサイクル。お子さまにも食べやすい、軽い食感のひと口サイズのおせんべいと、えごま特有の香ばしさを活かした黒糖味のかりんとうに仕上げました。

さらに、カットフルーツに加工する際に廃棄されていた、未活用のフルーツの芯を使用したチップスも新たに開発しました。



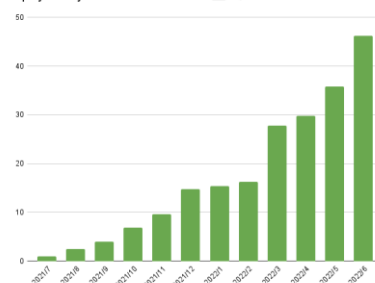
### ■ 商品に出会える場を増やしながらか伸長、1年で畑や加工現場のフードロスを累計46.2トン削減

サービス開始以降、Oisix定期会員のお客様による購買率は24.2%※1となり、ほぼ4人に1人が召し上がっています。さらに、2021年11月にはスーパーマーケット・ライフの一部店舗やCHOOSEBASE SHIBUYAで取扱を開始。2022年4月には有楽町マルイにてポップアップ「アップサイクルマーケット」を開催し、同年5月31日より首都圏のナチュラルローソン136店舗で販売するなど、積極的にサステナブルな商品に出会えるタッチポイントを増やしながらか伸長し、1年で削減したフードロスは累積46.2トン※2となりました。

※1: 2021年7月～2022年6月のOisix定期会員による購買率を算出

※2: 2021年7月～2022年6月30日までの購入による累積削減量

Upcycle by Oisixフードロス削減量(累計) 単位:トン



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](mailto: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」

■商品名：※価格は税込

### ココも食べられるチップス パインの芯（シナモン） 646円

未活用のパナップの芯を薄くスライスし、噛めば噛むほど味が染み出る、やさしい甘さのチップスに仕上げました。ほんのりシナモンが香るチップスはそのまま召し上がるほか、カレーなどのトッピングにもおすすめです。

発売日：2022年7月7日（木） 10:00～

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120g



### ココも食べられるチップス りんごの芯 646円

カットフルーツ工場で未活用だった国産りんごの芯をココナッツオイルで揚げ、りんごの甘さが引き立つチップスに仕上げました。

発売日：2022年8月4日（木） 10:00～

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150g



### えごま油づくりで生まれた ひとくちサクサク焼き 322円

えごま油を搾油した際に残った搾りかすを国産小麦に加え、昔懐かしくやさしい食感のおせんべいにしました。お子さまのおやつにもおすすめです。

発売日：2022年7月7日（木） 10:00～

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0.42g



### えごま油づくりで生まれた 香ばしかりんとう 322円

えごま油を搾油した際に残った搾りかすを国産小麦に加え、特有の香ばしさを活かした黒糖味のかりんとうに仕上げました。

発売日：2022年7月7日（木） 10:00～

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2.4g



## 「Upcycle by Oisix」

### 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

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。当社では2021年7月の「Upcycle by Oisix」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進めています。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。



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。

「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

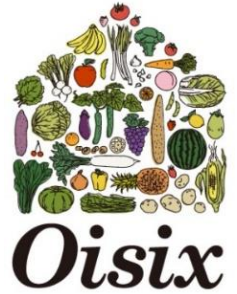
（上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください）

## 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、保存料・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）