

【報道関係者各位】

2022年8月25日

【フードロス削減】日本酒造りで生まれる“酒米粉”を白玉に！ Kit Oisix「切るだけ簡単！北海道小豆とさつまいもの白玉」を発売開始（9/1～） ～主に肥料として使われてきた酒米粉を、ふんわりとした食感を活かして白玉に利用～

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、日本酒造りで生まれる酒米粉を使った白玉入りのKit Oisix「切るだけ簡単！北海道小豆とさつまいもの白玉」を2022年9月1日（木）より発売します。酒米粉は、日本酒造りで原料となる酒米の外側を削って雑味を取り除く際に生まれる磨き粉のことです。酒米粉はこれまで主に肥料として使われてきましたが、本ミールキットでは、酒米を磨くときに加わる摩擦熱でふんわりした食感を生むという酒米粉の特徴を活かして、ふわふわと柔らかな食感の白玉に仕上げました。優しい甘さのぜんざいとほくほくとしたさつまいもと合わせて、秋の始まりにほっこり体が温まるスイーツです。



■優しい甘さでほっこり温まる

白玉のふんわりした食感は、日本酒造りの精米の工程で生まれる酒米粉由来

本ミールキットで使用しているのは、日本酒造りの精米の工程で生まれる酒米粉を使った白玉です。日本酒の仕込みでは、原料となる酒米の外側を削りながら磨いて雑味を取り除きます。そこで生まれる磨き粉が酒米粉です。酒米粉は一升瓶(1.8ℓ)のお酒を造るのに平均で約130g生じますが、その多くはこれまで食用ではなく肥料などに活用されてきました。ただこの酒米粉には、お米を磨くときに加わる摩擦熱でふんわりした食感を生むという特徴があります。その特徴を活かし、白玉100g当り5.9gの酒米粉を混ぜ込み、ふわふわで柔らかな食感の白玉にしました。

白玉は棒のような形で届けられるので、切ってレンジであたためる簡単な工程で完成します。合わせるのは、北海道産の小豆と国産原料を使用したてん菜糖で作るぜんざいと、ほくほくとしたさつまいも。甘さ控えめで体がほっこり温まるスイーツです。



▲お届けする白玉

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：有賀

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

- ・商品名 : Kit Oisix「切るだけ簡単！北海道小豆とさつまいもの白玉」
- ・販売期間 : 2022年9月1日（木）午前10:00～9月8日（木）午前9:59
*8月25日（木）～9月1日（木）まで予約も受付
- ・価格 : 2人前1,026円（税込）
- ・商品説明 : 北海道産の小豆と国産原料を使用したてん菜糖で作るぜんざいは、甘さ控えめでほっこり温まる優しい味わい。もちもちの白玉とほくほくとしたさつまいもの食感の違いも楽しいスイーツです。

■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

サステナブル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、当社では約0.2%に抑えています。さらに、食材を使い切る「Kit Oisix」の利用で、家庭でのロスも1/3まで削減できます※2。2022年4月には、これまでも規格外品などを積極的に販売してきたOisixで専用の売場「Oisixサステナブルマーケット」をオープン。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ています。

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、サステナブル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



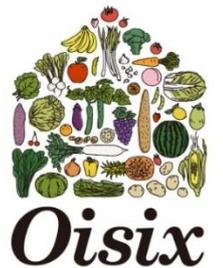
川下（食卓）

“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



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350,650人（2022年6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：有賀

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）