

【報道関係者各位】

2022年9月29日

【10月は食品ロス削減月間】見栄えが悪く未活用だったりんごを皮まで活用 「かけて楽しい サクサクりんご皮のクリームタルト」販売開始（10/6～） 「Upcycle by Oisix」サービス開始から58.8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10月6日より、アップサイクル商品※1を開発・販売するフードロス解決型ブランド「Upcycle by Oisix」の新商品として「かけて楽しい サクサクりんご皮のクリームタルト」を販売開始します。なお、当商品のパッケージやリーフレットには、当社のミールキット「Kit Oisix」製造工程で発生するにんじんの皮を原料とし、株式会社パーパル（本社：奈良県奈良市、代表取締役社長：矢田 武博）と協業開発した「アップサイクルペーパー」を使用しています。 URL：<https://upcyclebyoisix.jp/>

※1：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。



▲「かけて楽しい サクサクりんご皮のクリームタルト」

■形や色のせいで未活用だったりんごを使ったタルト 廃棄されていた「皮」も余すことなくチップスに

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日のサービス開始以来、畑や加工現場で未活用だった食材58.8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のべ22品となりました。

カットりんごを商品化する工場では、形が悪かったり変色した実は活用されず、また製造時には大量の皮が廃棄されています。このりんごの果肉を混ぜたまろやかなクリームを、サクとした食感のタルト生地に合わせてました。トッピングの「りんごの皮のチップス」は、同じカットりんご工場で普段廃棄されているりんごの皮を使用。赤りんご、青りんご両方をサクサクのチップスにしています。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。



■「Kit Oisix」製造時に発生するにんじんの皮を使った「アップサイクルペーパー」を協業開発

当商品のパッケージやリーフレットには、当社のミールキット「Kit Oisix」製造工程で発生するにんじんの皮から作られた「アップサイクルペーパー：vegi-kamiにんじん」を使用しました。廃棄米やクラフトビールの製造過程で生じるモルト粕を使ったアップサイクルペーパーを開発する株式会社パーパルとの協業開発※2となります。

※2：経済産業省令和3年度「地域新成長産業創出促進事業費補助金」実証事業の取り組みを活用したものです。



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）

商品概要

商品名：※価格は税込

かけて楽しいサクサクりんご皮のクリームタルト（5個入り） 2,138円
未活用だったりんごを皮も実も余すことなく使用したタルトです。なめらかなクリーム、ゴロッとしたりんごの実、サクツとしたタルト生地、それぞれの食感が楽しめます。付属の「りんごの皮チップス」をお好みの量トッピングしてお楽しみください。粗めに砕かれたチップスのザクザクした食感がクリームによく合います。

食品ロス削減量（食品として活用される量を換算） 1箱あたり約230g

発売日：2022年10月6日（木） 10:00～

URL：<https://upcyclebyoisix.jp/>



「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。

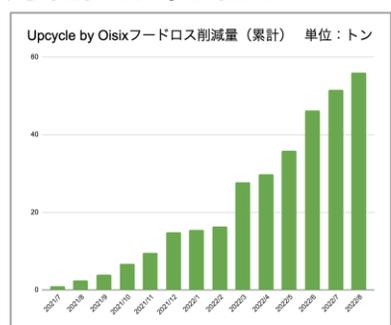


商品に出会える場を増やしながらか伸長、これまでに畑や加工現場のフードロスを累計58.8トン削減

「Upcycle by Oisix」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%※2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店舗で販売を行うなど、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、削減したフードロスは累積58.8トン※3となりました。

※2：2021年7月～2022年6月のOisix定期会員による購買率を算出

※3：2021年7月～2022年9月22日までの購入による累積削減量



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）