

【報道関係者各位】

2022年10月3日

捨てられがちな食品の副産物に着目した らでいっしゅぼーや「おいしい副産物」シリーズが新登場！ シリーズ第1弾「梅干し製造の副産物」を10月3日（月）より販売開始 ～フードロス削減プロジェクト『ふぞろいRadish』の取り扱い量が累計300トン達成～

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）が展開する「らでいっしゅぼーや」から、加工食品の副産物に着目した「おいしい副産物」シリーズが新登場。その第1弾として、2022年10月3日（月）より梅干し製造時の副産物を活用した「梅干し製造の副産物」を販売開始いたします。

URL: <https://www.radishbo-ya.co.jp/brand/fuzoroi/fukusanbutsu.html>



▲梅干しの副産物商品



▲梅干し作りの様子

■「副」に隠れた「福」を発見！「おいしい副産物」シリーズとは

お豆腐を作ると「おから（大豆の搾りかす）」が出てくるように、加工品の製造過程ではさまざまな副産物が生まれます。副産物の中には工夫次第でおいしく食べられるものも多くなか、活用しきれずに廃棄され、フードロスになってしまうものも。工場ですべてに大量に製造する加工品は、生み出される副産物の量も多く、「工場のフードロス」としての課題があります。

「おいしい副産物」シリーズでは、工場で生まれる副産物に埋もれた魅力を発掘し、「副（脇役）」から「福（新たな価値）」を見出すことで、新たな食の楽しみを広げるアップサイクル商品として販売し、工場のフードロス削減を目指します。

■梅干しの初物（はつもの）を楽しみながら922kgのフードロス削減へ

梅の収穫最盛期は6月。そのため、一般的に梅は梅雨時期というイメージがありますが、「梅干し」として世の中に“初物”が流通するのは秋からが本格シーズン。この梅干しを作る工程では、風味をつけるための「もみしそ」や、塩に漬かるにつれて出てくる「梅酢」など、梅干し以外の副産物が多く出てきます。「もみしそ」は、梅の風味が含まれ香り高く他の食材との組み合わせ次第でおいしさを引き立てる名脇役として、「梅酢」は、爽やかな酸味と美しい色合いとで、お料理をランクアップさせる調味料として、本来どちらもおいしく食べることができる食品です。

そこで今回らでいっしゅぼーやが、これらの廃棄されていたもったいない副産物を様々な方法で楽しめる商品として徹底的に活用。

また、梅干し製造の副産物に加えて、梅干しの製造の過程で傷や皮の破れ、色ムラなどが生じ、見た目のふぞろいな梅干しも不選別で販売いたします。“初物”シーズンだからこそ味わっていただきたい、梅の新たな楽しみ方を紹介しながら合計で922kgのフードロス削減を目指します。

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：横溝

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】 ※合計で922kg分を販売予定

販売期間：2022年10月3日（月）～

URL：<https://www.radishbo-ya.co.jp/brand/fuzoroi/fukusanbutsu.html>

<梅酢>

「梅酢」は鮮やかな色合いと爽やかな酸味が何よりの魅力。ドレッシングや、酢の物、浅漬、煮物の隠し味など、いろいろなアレンジが可能です。「梅酢」を活用したらでいっしゅぼーやオリジナルのピクルスの素は、どんなお野菜も切って漬けるだけの簡単調理でおいしいピクルスが作れる一品。使い切れずに中途半端に冷蔵庫で眠っている野菜の活用にもおすすめです、ご家庭内でのフードロス削減にも一役買ってくれます。

もっと手軽に楽しみたい方向けには、大根のお漬物やガリといった、出すだけで一品箸休めになる商品もご用意しました。

商品名：野菜なんでもピクルスの素（もったいない赤梅酢）

価格：429円（税込）

商品名：もったいない梅酢漬け大根

価格：453円（税込）

商品名：もったいない梅酢を使ったしょうが甘酢漬（ガリ）

価格：414円（税込）

<梅しそ>

梅しそは、塩味と梅の香りがごはんと好相性です。京都の老舗ごま製造メーカー「山田製油」が、自社でごま油を搾油した後に残った栄養成分を含むごまと合わせてふりかけにしました。梅とごまの風味が香る、2種類のフードロス食材を活用したふりかけです。

商品名：もったいない梅しそ&ごまふりかけ

価格：429円（税込）

<梅干し>

商品名：もったいない梅酢入り梅干300g

価格：1,293円（税込）

商品名：漬ける前も後も無選別梅干300g

価格：1,207円（税込）

商品名：徳用漬ける前も後も無選別梅干700g

価格：2,481円（税込）



▲野菜なんでもピクルスの素（もったいない赤梅酢）パッケージ



▲もったいない梅酢漬け大根（左）と
もったいない梅酢を使ったしょうが甘酢漬（ガリ）（右）



▲もったいない梅しそ&ごまふりかけ



▲もったいない梅酢入り梅干

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：横溝

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）

■累計300トン突破！「ふぞろいRadish」のフードロス削減および生産者支援実績

食品宅配サービス「らでいっしゅぼーや」が2021年4月に開始したフードロス削減プロジェクト『ふぞろいRadish』は、取り組み開始から1年半の累計で、約300トンのフードロス削減および生産者支援を達成しました。10月の食品ロス月間に、より多くのフードロス削減と、ふぞろいを楽しむ文化を醸成することを目指し、梅干しの初物を通じて「ふぞろい」の個性をお得に提供し、工場で生まれるもったいない副産物をおいしく活用し多彩な楽しみ方が広がる新商品を発売します。

*2021年4月～2022年9月 らでいっしゅぼーや実績

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65,297人（2022年6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。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：横溝

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）