

【報道関係者各位】

2022年10月11日

**【事後レポート】Oisix × Z世代 未来の食づくりプロジェクト 第一弾
アップサイクル商品開発の特別授業が青稜中学校で開講中！ 商品は10/6より順次販売開始
～文化祭で来場者に向けた試作品の試食と人気投票を実施（9/25）。好評の声が多く寄せられました～**

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5月23日（月）より青稜中学校（所在地：東京都品川区、校長：青田 泰明）のSDGsゼミナールで特別授業を開講中です。9月25日（日）開催の青稜中学校・高等学校の文化祭「青稜祭」では、本取り組みを紹介するブースを設置し、文化祭来場者に10月6日（木）から順次販売を開始する商品の試食と人気投票を行うテストマーケティングを実施しました。試食商品は、色の悪さや太さを理由に廃棄されてしまう「昆布の根元」を活用した「昆布の根元そうめん」と、カット工場で廃棄されてしまう「しいたけの軸」を活用した「しいたけの軸ハンバーグ」、生産地で廃棄されてしまう「大根の葉」を活用した「大根の葉蒸しパン」の3商品です。SDGsゼミナール参加生徒の呼びかけにより多くの来場者がブースに集まり、商品へのたくさんの感想が寄せられました。



■本取り組みの概要

本取り組みでは生徒たちが実社会で活躍する人材からレクチャーを受けながら約半年をかけてアップサイクル商品を開発します。生徒の取り組みを商品企画開発者としてサポートするのは、当社のグリーンプロジェクトでアップサイクル商品の企画開発を担当している東海林園子、シェフとしてサポートするのは、2022年現在まで5年連続でミシュラン二つ星を獲得し、2022年3月には「アジアのベストレストラン50」で第一位を獲得した日本料理店「傳」の長谷川在佑氏です。取り組みでは、アップサイクルをする食材の選定をはじめ、ネーミングやパッケージデザイン、マーケティングプランを生徒自身の力で考えます。開発した商品は10月から順次、オイシックス・ラ・大地の定期会員のお客様のほか、一般のお客様向けにも販売を開始する予定です。

■本取り組みの背景

青稜中学校は、建学の精神に「社会に貢献できる人間の育成」を掲げ、生徒が自ら部活動として「SDGs部」をたちあげるなどアクティブな教育内容と学校環境が特徴の学校です。また、当社では、サステナブルリテール（持続可能型小売業）を目指してフードロス削減につながる活動を積極的に進めています。毎日の食の楽しみ方を広げながら持続可能な食生活提案を推進していく取り組みを、今後は社内でのアイデアや人材だけでなく外部との取り組み、とりわけ今後の未来を担う次世代の子どもたちとの取り組みを強化したいと考え、「Oisix × Z世代 未来の食づくりプロジェクト」を開始しました。この活動を通し、持続可能な取り組みをさらに社会全体に広げていくことを目指し、さらには生徒自身が、SDGsに取り組むきっかけを広く社会に与える経験をしてほしいと考えています。

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）

■文化祭はこんな様子でした

文化祭にSDGsゼミナールがブース出展。来場者の人気投票での一番人気は「昆布の根元そうめん」

青稜中学校・高等学校の文化祭「青稜祭」に、SDGsゼミナールでの商品開発の取り組みを紹介するブースを出展。約半年をかけて開発した3商品の試作品を来場者に試食してもらいました。SDGsゼミナール参加生徒の呼びかけで来場者が集まり、3商品で約400食分用意した試食は1時間余りで配り終わりました。試食後は、どの商品が一番美味しかったか人気投票を実施。一番人気は「昆布の根元そうめん」。「昆布の味と香りがしっかりと出ていて美味しかった」「もちもちだけどやわらかくて美味しかった！今まで食べた中で一番！」等、味わいと食感に好評の声が上がりました。「しいたけの軸ハンバーグ」には「しいたけの食感と旨味が、噛むたびに美味しさを増してよかった」、「大根の葉蒸しパン」には「大根の葉がお菓子に活用されるとは！美味しかったです」等の声。その他「捨てる素材の良さを活かした美味しい料理ばかりでびっくりした」と生徒たちの商品化アイディアに感嘆の声も寄せられました。



■授業スケジュール

下記記載の内容は都合により変更になることがあります

	ゼミナール内容	インタビュー可能者
5月23日 (月)	<u>商品化食材選び</u> <ul style="list-style-type: none"> ・アップサイクル商品を試食。どんな食材が使われているか当ててみる ・アップサイクルやフードロスの現状について知る ・どんな食材をアップサイクル商品にするか、チームで議論 ・グループごと発表し、商品化する食材を投票 	<ul style="list-style-type: none"> ・東海林園子 ・青田泰明 ・ゼミナール参加生徒
5月30日 (月)	<u>アップサイクルアイディア出し</u> <ul style="list-style-type: none"> ・アップサイクル商品を試食。どんな食材が使われているか当ててみる ・青稜中学校校長 青田泰明氏と日本料理「傳」の長谷川在佑シェフが対談 ・商品化する食材をどうアップサイクルするかチームで議論 ・グループごとに発表し、食材のアップサイクルアイディアを投票 ・商品のパッケージデザインについて講師からレクチャー 	<ul style="list-style-type: none"> ・東海林園子 ・長谷川在佑 ・青田泰明 ・ゼミナール参加生徒
6月27日 (月)	<u>商品試食とパッケージデザインアイディア決定</u> <ul style="list-style-type: none"> ・日本料理「傳」長谷川シェフとの試作品開発のコメント発表 ・「昆布の根元そうめん」を試食。アレンジレシピをチームで議論し発表 ・「しいたけの軸ハンバーグ」を試食。アレンジレシピをチームで議論し発表 ・各自宿題で考えたパッケージデザイン案をチームで議論し発表 	<ul style="list-style-type: none"> ・東海林園子 ・青田泰明 ・ゼミナール 参加生徒
9月5日 (月)	<u>商品試食と商品のネーミング議論</u> <ul style="list-style-type: none"> ・「大根の葉蒸しパン」の試食 ・「昆布の根元そうめん」「しいたけの軸ハンバーグ」のパッケージお披露目 ・「大根の葉蒸しパン」のパッケージデザイン案をチームで議論し発表 ・3商品の商品名アイディア出し 	<ul style="list-style-type: none"> ・青田泰明 ・東海林園子 ・ゼミナール参加生徒
9月12日 (月)	<u>商品製造メーカーへのオンライン質問とマーケティングプラン議論</u> <ul style="list-style-type: none"> ・フードロスが生まれる背景や食の流通プロセスについて講義 ・「しいたけの軸ハンバーグ」「大根の葉蒸しパン」製造メーカー担当者へオンライン質問 ・商品販売のマーケティングプランをチームで議論 	<ul style="list-style-type: none"> ・青田泰明 ・東海林園子 ・ゼミナール参加生徒
9月25日 (日)	<u>文化祭でテストマーケティング</u> 青稜中学校・高等学校の文化祭「青稜祭」にブース出展。 来場者にサンプル品を試食、人気投票をしてもらう。 【青稜祭概要】 青稜祭一般公開日程：9月25日（日）10:00～15:00 ＊ブース出展日時：9月25日（日）12:00～14:00	<ul style="list-style-type: none"> ・東海林園子 ・青田泰明 ・ゼミナール参加生徒 ・文化祭来場家族
10月3日 (月) ★次回 授業	<u>商品完成お披露目会</u> <ul style="list-style-type: none"> ・完成した3商品のお披露目 ・「昆布の根元そうめん」の昆布の根元を手配している漁師の方と、そうめんの製造メーカー担当者へオンライン質問 ・チームごと、マーケティングプランを発表し投票。優勝チームを決定 	<ul style="list-style-type: none"> ・青田泰明 ・東海林園子 ・ゼミナール参加生徒

*インタビュー可能者について

青田泰明（青稜中学校・高等学校校長）

長谷川在佑（日本料理「傳」料理長）

東海林園子（オイシックス・ラ・大地 執行役員 経営企画本部 グリーンプロジェクト所管）

本リソ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）