

【報道関係者各位】

2022年11月9日

TBSテレビ「トニセンのおいしくロスめし食堂」初回放送 出演は坂本昌行さん！ 旬のさんまとりんごを丸ごと使う“ロスめし”作りにチャレンジ ～料理研究家 浜内千波さんに教わる「さんまとりんごのグリル焼き」～

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）を展開するOisixがー社提供する番組「トニセンのおいしくロスめし食堂」は11月10日（木）よる10時57分よりTBSテレビで初回放送予定で、出演者は坂本昌行さん、“ロスめし”メニューは「さんまとりんごのグリル焼き」です。

20th CenturyがメインMCを務める、「フードロス削減」をテーマにした料理番組

「トニセンのおいしくロスめし食堂」は、20th Centuryの3人がプロの料理研究家とともに、未利用やもったいない（規格外、過剰在庫）食材、余りがちな食材を“ロスめし”としておいしく食べることを通し、フードロス削減を目指す料理番組です。

地球環境の未来のため、またサステナブルな食の実現のために、未利用やもったいない（規格外、過剰在庫）食材、余りがちな食材を使った料理やレシピ、食べ方を提案します。

メインMCはジャニーズ事務所所属のタレント、20th Centuryの坂本昌行さん、長野博さん、井ノ原快彦さんが務めます。

初回放送の“ロスめし”レシピは「さんまとりんごのグリル焼き」

初回放送は坂本昌行さんが出演し、料理研究家の浜内千波さんと「さんまとりんごのグリル焼き」を紹介しします。

秋～冬にかけてご家庭でも食卓に上る機会の多い果物「りんご」。一般的には皮を剥いて、芯を取り除いてくし切りにしてそのまま食べることが多いですが、今回は皮も芯もそのまま活用することで余すことなく食べられるレシピで、家庭内での生ゴミを減らします。

また、りんごと一緒に活用するのは、「さんま」。日本近海では9月～11月が旬と言われるさんまですが、近年では漁獲量が減り、また獲れるサイズが小さくなっています（※1）。

そこで、さんまの大きさを問わずご家庭でも調理できる方法を教わり、さんまの活用方法を学びます。

※1 出典：水産庁「令和4年度 サンマ長期漁海況予報（道東～常磐海域）」
https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/sigen/220729_30.html



▲さんまとりんごのグリル焼き

<番組概要>

- ・番組名： トニセンのおいしくロスめし食堂
- ・放送局： TBSテレビ（関東ローカルのみ）
- ・初回放送日時： 2022年11月10日（木）よる10:57～11:00以降、毎週木曜日よる10:57～11:00放送予定
- ・番組ホームページ： <https://www.tbs.co.jp/lossmeshi-syokudou>
- ・番組公式Twitter： @lossmeshi_TBS

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：西田

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）

番組開始の経緯～料理番組を通して社会課題を解決～

日本全体のフードロス量は約522万トン、国民1人当たりのフードロス量は1日約113gとなり、茶碗約1杯分のごはん量が毎日捨てられている計算です※2。食品廃棄物発生量は世界第3位※3で、フードロス削減は大きな社会課題と言えます。

Oisixは、食品宅配サービスとして2000年に創業。有機野菜や特別栽培野菜などを産地から直接仕入れインターネットを介して販売することで、需要・供給を自社内でコントロールしフードロスを最小限に抑えたビジネスモデルを展開しています。また、2021年7月からは製造の過程で廃棄されてきた原料を、アップサイクル商品※4として販売する「Upcycle by Oisix」を開始し、フードロス削減量61.9トン分※5を販売するなどフードロス削減に取り組んでまいりました。

本番組は、フードロス削減について情報発信し、視聴者の皆さま一人ひとりのアクションを促すことで、社会課題の解決を目指す、新感覚の料理番組です。

※2 出典：消費者庁Webサイト

(https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/education/#introduction)

※3 出典：農林水産省Webサイト(https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2010/spe1_01.html)

※4 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。

※5 2021年7月～2022年10月20日までの購入による累積削減量

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1億3,000万食（2022年6月末時点）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：西田

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）