

【報道関係者各位】

2023年1月19日

アップサイクルで、人にも地球にも優しいバレンタイン Upcycle by Oisixより、サステナブルなチョコレート3品が新登場(1/19～)

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、2023年1月19日(木)より、アップサイクル商品※を開発・販売するフードロス解決型ブランド「Upcycle by Oisix」のバレンタイン向け新商品3品「ここもおいしく 梅酒の梅のホワイトチョコパレット」「ここもおいしく りんごピールのビターチョコパレット」「ワイン造りから生まれた 濃厚生チョコトリュフ」を予約販売開始します。

※ 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。



■2023年のアップサイクルバレンタイン コンセプトは「あなたも、地球も想う」。 フェアトレードチョコに、りんごの皮やワインの搾りかすなど素材の恵みをまるごと活用

Upcycle by Oisixが展開する2023年のバレンタインコンセプトは「あなたも、地球も想う」。

今年のバレンタイン向け新商品はすべて「ココアホライズン財団」の認証を満たすカカオ原料を使用。カカオ農家の生活を守り、森林伐採およびCO2 排出量の削減、児童労働の撲滅にも貢献するフェアトレードチョコレートです。

また、各商品には、カトリんご工場で未活用だったりんごの皮から作られたチップスや、検品で使用されなくなった割れピスタチオ、ワインを製造する工程でぶどうを絞った後に残る果皮・種(ワインパミス)などをアップサイクルして使用。素材の恵みをまるごと味わっていただけます。



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)

《商品概要》

■商品名:

ここもおいしく 梅酒の梅のホワイトチョコパレット 734円(税込)

(商品説明)

梅酒を漬ける時に使われる梅から作られたドライフルーツと、検品で使用されなくなった割れピスタチオを、チョコレートに華やかにトッピングしたホワイトチョコパレットです。フリーズドライの苺をアクセントに添えて、彩り豊かに仕上げました。口溶けよく、くどくない甘さのホワイトチョコレートは、梅酒ドライフルーツのさわやかな甘酸っぱさを引き立てます。

食品ロス削減量(食品として活用される量を換算)1枚50gあたり3g



ここもおいしく りんごピールのビターチョコパレット 734円(税込)

(商品説明)

カットりんご工場で未活用だったりんごの皮から作られたチップスと、検品で使用されなくなった割れピスタチオを、チョコレートにトッピングしたビターチョコパレットです。フリーズドライの苺をアクセントに添えて、華やかに仕上げました。口溶けよく、甘さ控えめなビターチョコが、りんごの皮チップスの優しい甘みとよく合います。

食品ロス削減量(食品として活用される量を換算)1枚50gあたり3g



ワイン造りから生まれた 濃厚生チョコトリュフ 4個入り 1,598円

(税込)

(商品説明)

ワインを製造する工程でぶどうを絞った後に残る果皮・種(ワインパミス)をアップサイクルしました。クリームと合わせ、ビターなチョコレートで包んだ生チョコトリュフです。なめらかに舌の上で口どける濃厚な生チョコと、ほのかなワインの風味が楽しめ、大切な方へのギフトとしてもおすすめです。

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0.2g



■発売予定:2023年2月2日(木)10:00~

※2023年1月19日(木)10:00よりOisix販売ページで予約開始

■販売先URL:<https://upcyclebyoisix.jp/>

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)

■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

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日のサービス開始から、畑や加工現場で未活用だった食材約71トンアップサイクルしフードロス削減(2023年1月12日現在)。2品から始まったオリジナル商品数は57品となりました。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。

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プラットフォームとしての取り組みを推進します。

Upcycle by Oisix

フードロスに、新たな価値を

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など、できる限り添加物を使用せずに作った加工食品などの食品を取り扱うEC食品宅配サービスです。現在、会員数は355,962人(2022年9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1億3千食(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: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)