

【報道関係者各位】

2023年1月25日

## Upcycle by Oisix と チョーヤ梅酒 が初の共同開発商品を販売開始(1/26～) 銀座旗艦店では「梅づくし」アフタヌーンティーメニューを展開

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、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」がチョーヤ梅酒株式会社（本社：大阪府羽曳野市、代表取締役社長：金銅 重弘 以下チョーヤ梅酒）と共同開発した新商品「梅酒から生まれた しっとりドライフルーツ」を2023年1月26日（木）より販売開始します。

発売を記念して、梅との新しい出会いを提案する「The CHOYA 銀座BAR」では当商品を使用した「梅づくし」のアフタヌーンティーメニューを2023年1月29日（日）より期間限定で展開します。

当社が企業との協業で他社の原料をアップサイクル・商品化するのはこれが初の取り組みとなります。フードロス削減への取り組みの対象を当社サプライチェーンだけでなく、他社や他団体にも広げ、原料廃棄の課題解決に積極的に取り組んでまいります。URL：<https://upcyclebyoisix.jp/>

※ 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。



### ■ 梅の生産者の収入・モチベーションを上げながら事業化し、同時にフードロス削減を叶える商品開発を提案

チョーヤ梅酒では紀州産を中心に国産梅を100%使用、生産者と共に土づくりから取り組み、熟度が高く、香り豊かな梅を厳選して梅酒にしています。「自然の梅果実全部を美味しく食べていただきたい」と、梅をまるごと楽しむことを大切にしています。梅酒に漬けた後の梅は製品に入れたり、そのまま販売していますが、製品化できなかった余剰の梅は、家畜の飼料や畑の肥料となっていました。

Upcycle by Oisixからは、梅酒に使用した後の梅を産地で再び買い戻し、生産者が自らドライフルーツに加工することを提案。産地での雇用を確保しながら事業化することで、生産者の収入やモチベーションも向上し、フードロス削減も同時に叶えることができました。

2021年9月よりOisix会員向けにテスト販売を開始したところ「梅のドライフルーツは初めて。ヨーグルトに一晩つけておくと程よく柔らかくなり、他に甘みを加えなくても美味しい」「歯ごたえがしっかりしており、噛めば噛むほど美味しさを感じられる」とお客様からも好評をいただき、リピート率の高い人気商品となりました。

このたび正式にUpcycle by Oisixによる企業コラボレーション第一弾として、食味をさらに向上させ新発売。梅の可能性を追求し、より良く進化させたものをお届けしたいと願うチョーヤ梅酒と、誇りを持って梅づくりをしてきた生産者の想いに応えられる、より環境負荷が低く、新たな価値を加えた商品が生まれました。



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](mailto: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：梅酒から生まれた しっとりドライフルーツ 538円（税込）

旨味が凝縮された梅酒づくりで使われた梅を丁寧に種抜きし、独自の製法でしっとりと仕上げたドライフルーツです。まろやかな酸味が癖になる一品。そのまま召し上がっていただく他、ヨーグルトやサラダのトッピング、お菓子の材料としてもお使いいただけます。梅の新たな味わいかたを楽しめる商品になりました。

※本品はアルコールを含みますのでお酒に弱い方やお子様、妊娠されている方はご注意ください

**発売予定：2023年1月26日（木）10:00～**

**販売先URL：**<https://upcyclebyoisix.jp/>

**食品ロス削減量**（食品として活用される量を換算）1パック50gあたり118g



### ■梅との新しい出会いをお届け 期間限定でコラボメニューを展開

今回の新商品発売を記念し、チョーヤ梅酒が運営する「The CHOYA 銀座BAR」では、梅づくしアフタヌーンティーのコースを期間限定で展開します。ドライフルーツをコース内の5つのメニュー★に提案、試作を重ねて両社の思いをお伝えできるコースになっています。また期間中は店内で「梅酒から生まれた しっとりドライフルーツ」の販売も行います。

## 《The CHOYA 銀座BAR コラボメニュー概要》

**販売期間：2023年1月29日（日）～2023年2月28日（火）**

**予約URL：**<https://bit.ly/choya-yoyaku>

①【Upcycle by Oisixコラボ】梅づくしアフタヌーンティー＆ハイティー 梅酒カクテルクリームソニック付き 4,500円（税込）

②【Upcycle by Oisixコラボ】梅づくしアフタヌーンティー＆ハイティー 至極の薫製梅ぷりん付き 5,200円（税込）

※①のコースのデザートドリンクに代えてデザートが付くコースです

**食品ロス削減量**（食品として活用される量を換算）各コース1人前あたり約20g



## <オードブル>

- ★梅の実入りチーズホイップ最中
- ★梅ドライフルーツ＆ナッツバター
- ★薫製梅ドライフルーツとチーズのピンチョス
- ★梅ドライフルーツ（プレーン）
  - ・梅昆布茶風味のポップコーン
  - ・四元豚ポークパストラミ 梅コンフィチュール
  - ・イタリア産プロシュート 梅コンフィチュール
  - ・合鴨のロース 梅ドレッシング
  - ・薫製梅
  - ・アイスクリームな梅ポテトサラダ



## <梅酒が進む温野菜>

- ・サーモンのパイ包み 梅胡椒ソース
- ・スペイン風オムレツ 梅タルタルを添えて
- ・梅干し風味のフライドポテト

## <プティフル盛り合わせ>

- ・梅チーズタルト
- ・梅あられ
- ・梅酒風味のパウンドケーキ
- ・生チョコレート 刻み梅を添えて

## <梅デザート（1品をお選びください）>

- ★梅酒カクテルクリームソニック
- ★至極の薫製梅ぷりん（梅チーズ・梅チョコレート）



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）

## ■梅の持つ新しい可能性を追求し、梅との新しい出会いをお届け

The CHOYA 銀座BARでは、お客様に「常に梅との新しい出会い」をお届けする事をコンセプトにこれからも運営して参ります。通常のBARメニューやその他コースの提供、専用シロップ「The CHOYA至極の梅シロップ」の物品販売なども引き続き行っております。

〒104-0061 東京都中央区銀座5-6-5 NOCO 7F

URL: <https://www.choya.co.jp/the-choya-ginza-bar/>



チョーヤは「とどけ、梅のちから。」をスローガンに、梅のもつ新しい可能性を追求し、健康的で楽しい毎日を送れるよう梅の素晴らしさを世界中の人々にお届けします。

とどけ、梅のちから。  
**CHOYA**

## ■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を削減（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や、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）