

【報道関係者各位】

2023年11月16日

今年の秋も終わりつつある今、「季節の味」サンマをまだ食べてない人に 獲れたサンマ資源を無駄にせず、骨ごと手軽に食べられる商品を販売(11/16～) 記録的猛暑の影響で二等米となってしまった【2023年度産新米】も食味確認してレスキュー

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Oisixは、価格が高騰し、漁獲量も減って手に入りにくくなっているサンマについて、今年獲れた小ぶりのサンマを手軽に食べられるメニューを自社開発し、2023年11月16日(木)より「骨まで丸ごと!小ぶりサンマの炊き込みご飯の素」を販売開始します。また、今夏の記録的な猛暑の影響を受けて「見た目」の異変が起きている新米を、食味確認を行った上で販売します。

URL: <https://www.oisix.com/sc/sanmameshi>



■今年ならではの季節の味を楽しむ、ごはんのお供を開発

季節の味の代表だったサンマは、その漁獲量とともにサイズも近年小さくなってきています。一般に流通しているサンマは通常90g以上ですが、90g以下の小さいサンマは「ジャミサンマ」と呼ばれ、餌やすり身の原料として低価格で流通する傾向にあります。

その小さいサンマを価値を落とさずに商品化する試みとして、「骨まで丸ごと!小ぶりサンマの炊き込みご飯の素」を開発しました。サイズが小さい魚は骨の割合が大きく可食部が少なくなってしまうのが課題ですが、骨ごと美味しくお召し上がりいただけるよう加工しました。今年の新米とあわせてお召し上がりいただくことで、おいしく新米消費につながることを期待しています。

■記録的な猛暑により、全国的に2023年度新米に異変

記録的な猛暑が、今年のコメの品質に影響を及ぼしています。23年度産の新米においては、今夏の記録的な暑さの影響を受けたことで「見た目」の異変が起きている状況です。この現象は日本全国どの産地のコメにおいても発生しており、見た目の色味、サイズの違いがあります。

■等級は見た目に関する評価、食味を確認しておいしさを担保しながら販売

コメの等級は農産物検査(※)で4種類(一等級・二等級・三等級・規格外)の等級に格付けされ、等級が高いほど高値で流通しています。そのため、「高い」=「おいしい」というイメージが定着していますが、実際は等級は見た目に関する評価のため、食味とは必ずしも一致しません。

右写真のような着色があるコメは、農産物検査における等級が下がる傾向にあります。Oisixでは、産地ごとに新米の食味確認を行い、合格したものを出荷しています。社内においても、22年度産のコメと比較して、白みがかかったコメの比率が高くなっていました。米粒の大きさが22年度産よりやや小さいものの炊飯すれば問題なく、新米らしい味わいを楽しんでいただけることを確認しています。

2022年度と2023年度の白米の比較



2022年度

2023年度

2023年度の玄米



(色味の違いは、コメの産地により多少差があります)

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)

(※)産地や業者間の取引を円滑に行うための仕組みで、コメを4種類の等級(1等級、2等級、3等級、規格外)に格付し、等級が高いほど高値で売買されます。この等級は、コメの見た目に関する評価のため、食味の評価とは異なります。また、生じる価格差も、主に精米した時の歩留まりの良さに起因するものとされています

一方で、見た目が異なるからこそ、お客さまには「家庭でいつものように炊飯しておいしく炊けるの?」「味は本当に変わらないの?」のような漠然とした疑問や不安によって購買意欲が減少し、各産地のブランド棄損に繋がることなどが懸念されます。

精米した二等米の見た目はやや白く、粒の大きさも小さめとなっており、食味にまったく影響がないものもあれば、炊飯時の水分調整が必要な場合もあります。当社では生産者と直接取引を行っており、コメの品種ごとにおいしく食べるための情報発信やレシピ・メニューの提案を強化して販売してまいります。

商品概要

■商品名: 骨まで丸ごと! 小ぶりサンマの炊き込みご飯の素

■価格: 税込1,058円

■商品説明: 90g以下のサンマは食用として一般に流通する規格に満たず、また干物や缶詰などの加工品に使用する手間もかかるために敬遠されてきました。近年漁獲量が減るサンマ資源を、大切においしく召し上がれるよう加工技術を駆使することで、骨まで食べられる炊き込みご飯の素が出来上がりました。

■販売期間: 2023年11月16日(木)10:00~なくなり次第終了

■URL: <https://www.oisix.com/sc/sanmameshi>

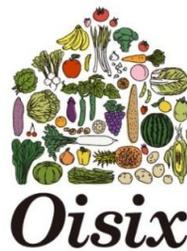


▲今回使用している小ぶりのサンマ

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、合成保存料・合成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398,958人(2023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1億5千万食(2023年5月時点)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SDGsに取り組み、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)