

【報道関係者各位】

2024年1月24日

はじけちゃった！規格外の焼き芋をアップサイクル「パンク焼き芋」シリーズ新発売！
Upcycle by Oisixとカルビーかいつかスイートポテト社が初コラボ
～甘い素材のおいしさを活かした、新商品4品を販売（1/25～）～

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）が展開する、アップサイクル商品※1を開発・販売するフードロス解決型ブランド「Upcycle by Oisix」は、カルビーかいつかスイートポテト株式会社（本社：茨城県かすみがうら市、代表取締役社長：安藤 國行）と初コラボ。カルビーかいつかスイートポテト株式会社から規格外の焼き芋を買取り、オイシックス・ラ・大地株式会社で素材本来の良さを活かしながらさらにおいしくアップサイクルした「パンク焼き芋」シリーズを開発し、2024年1月25日（木）より順次販売開始します。

URL：https://www.oisix.com/sc/py_pr_2401

※1：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。

※2：パンク焼き芋：焼き芋を作る際にはじけたり、折れ・皮むけなどで形が崩れてしまった規格外の焼き芋のこと。

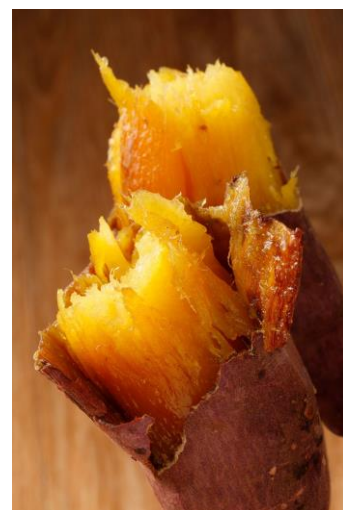


▲左から、Kit Oisix「パンク焼き芋の塩バターフレンチトースト」、規格外の焼き芋

■はじけ、皮むけ、折れ... 見た目だけで規格外になっていたおいしい焼き芋をアップサイクル！

かつては秋の風物詩だった焼き芋ですが、最近では「冷やし焼き芋」として暑い時期に食べたり、さつまいもの品種ごとの味わいの違いを楽しんだり、一年を通してさまざまな楽しみ方が提案されています。カルビーかいつかスイートポテト株式会社は、焼き芋の原料であるさつまいも専門会社であり、国内最大級のさつまいもの取り扱いがあります。同社の焼き芋製造工場では、焼成の過程でさつまいもが爆発してしまったり、皮がむけたり、折れたりなどで形が崩れて規格外となる焼き芋が発生しています。味は全く問題ないものの見た目が正規品とは異なるという理由から、一部はパウダー原料や店舗用商品として加工活用しつつ、その多くは畜産飼料・肥料となっていました。本取り組みでは、カルビーかいつかスイートポテト株式会社の製造過程で発生した規格外の焼き芋を使用。同社の焼き芋は、さつまいもを収穫後、長年のノウハウによって温度・湿度が調整された貯蔵庫で寝かせることでより甘さが増し、丁寧にオーブンで焼き上げることで濃厚な甘さの焼き芋に仕上げています。その素材本来の美味しさを活かしてアップサイクルをすることで、フードロス課題を解決したいと考えています。

開発したのは、Kit Oisix「パンク焼き芋の塩バターフレンチトースト」とKit Oisix「パンク焼き芋とれんこんのグリルサラダ」のミールキット2商品と、「はじけちゃうおいしさ！パンク焼き芋パン」と「はじけちゃうおいしさ！パンク焼き芋バター」の加工商品2商品。本取り組みを通して、発売1か月のうちに、約2トンの規格外焼き芋のフードロスを削減したいと考えています。



▲カルビーかいつかスイートポテト株式会社の「焼き芋」

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）

■事業系フードロス削減の可能性に取り組む Upcycle by Oisix

2020年の国内のフードロス522万トンのうち事業系は275万トン。さらにその内訳は、食品製造業121万トン、外食産業は81万トン、食品小売業60万トン、商品卸売業13万トンとなっています※3。

Upcycle by Oisixでは、事業系ごみの1位となっている食品製造業との取り組みとして2023年1月にチョーヤ梅酒株式会社とのアップサイクル商品の販売を開始、2023年2月には事業系ごみの2位である外食産業との取り組みとして、株式会社プロントコーポレーションとのアップサイクル商品の販売を開始しました。今回は、事業系ごみの3位である商品卸売業との取り組みです。今後も取り組みを推進していくことで、食のアップサイクルにはまだまだ多くの可能性があることをお伝えしていきたいと考えています。

※3：農林水産省「食品ロスとは」

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/161227_4.html#1

■商品概要

Kit Oisix「パンク焼き芋の塩バターフレンチトースト」 1,566円（税込）

規格外となっていた「パンク焼き芋」を贅沢にトッピングしたフレンチトーストです。塩バターでこんがり焼いたスライスアーモンドをトッピングすることで、さつまいもの優しい甘さにほんのり塩味と香ばしさが加わって絶妙なバランスに。お好みでアイスクリームや生クリームをトッピングしてホットドリンクを合わせれば、冬の休日ランチにもぴったりなメニューに。

販売期間 2024年1月25日（木）～2月1日（木）10：00

食品ロス削減量（食品として活用される量を換算）1袋（2人前）あたり約150g

Kit Oisix「パンク焼き芋とれんこんのグリルサラダ」 1,393円（税込）

規格外となっていた「パンク焼き芋」とグリルしたれんこんを合わせたデリサラダ。しっとりとした焼き芋とセロリをカレーマヨで和え、シャキシャキの水菜の上にたっぷり。カリッと焼いた塩こうじベーコンの塩味と焼き芋の甘さがマッチクセになる味わいです。ポリウム感もあるので、お魚やお肉のメインと合わせれば、満足感のある食卓に。

販売期間 2024年2月1日（木）～2月8日（木）10：00

食品ロス削減量（食品として活用される量を換算）1袋（2人前）あたり約150g

はじけちゃうおいしさ！パンク焼き芋パン 408円（税込）

規格外となっていた「パンク焼き芋」の優しい甘さと香ばしさを皮ごとたっぷり詰め込んだシンプルな原料の特製パンです。

中身の具は焼き芋の甘さを活かすように加糖をせず、食感がなめらかになるようにミキシング。焼き芋の香ばしさや見た目もイメージいただけるように、皮をあえて残しました。パン生地は、焼き芋の味を引き立たせるようにバランスよく仕上げたOisixオリジナルの配合です。

販売期間 2024年1月25日（木）～

食品ロス削減量（食品として活用される量を換算）1袋（2個入り）あたり約57g

はじけちゃうおいしさ！パンク焼き芋バター 842円（税込）

規格外となっていた「パンク焼き芋」を、北海道産有塩バターとはちみつと合わせて濃厚に仕上げた焼き芋バターです。

マーガリンや甘味料、香料などは使わず、厳選した素材のみを使用。焼きたてのパンにのせて食べるとバターが溶けて風味が広がり、焼き芋のほくほくした食感を楽しめる、ひとり占めしたくなる贅沢バターです。

販売期間 2024年1月25日（木）～

食品ロス削減量（食品として活用される量を換算）1瓶（60g）あたり約36g



■販売情報

（Oisixのご利用が初めてのお客様のみ）

Kit Oisix「パンク焼き芋の塩バターフレンチトースト」入りOisixおためしセット

販売期間：2024年1月25日(木)10:00～

URL：https://www.oisix.com/sc/py_pr_2401

（その他のお客様）

URL：<https://www.oisix.com/sc/pankuyakiimo> ※1月25日10時以降、順次ページ公開

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）

■Upcycle by Oisix 概要 累計約102トンのフードロスを削減 オリジナル商品100品を開発 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102トンをアップサイクルしフードロスを削減（2023年12月28日時点）。2品から始まったオリジナル商品数は100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おり、2023年のグッドデザイン賞を受賞しました。

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



GOOD
DESIGN
AWARD
2023

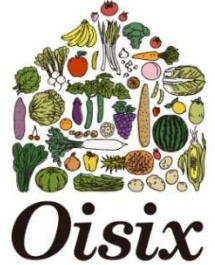
カルビーかいつかスイートポテト株式会社について

1967年に創業し、さつまいも専門の卸売問屋として国内最大級のさつまいもの取り扱いがあり、国内から国外まで販売を広げています。「さつまいもの新しい価値を育む」をミッションとして、オリジナルブランドの開発など付加価値の高い商品を展開しています。2020年4月からカルビーグループに加わり、長期ビジョンにおけるアグリビジネスの強化を担っています。



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：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）