

【報道関係者各位】

2025年3月25日

2025大阪・関西万博の徳島県ブースでの販売も決定！ 徳島県産規格外のフルーツトマトを使ったバターチキンカレーを新発売（4/21～） 畑のフードロス対策に注力する「らでいっしゅぼーや」が開発

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「らでいっしゅぼーや」は、徳島県産の規格外フルーツトマトを使用した「徳島県産フルーツトマトを使ったコク旨バターチキンカレー」を販売します。また2025年大阪・関西万博で展開する徳島県催事エリアでも2025年4月30日～5月3日の期間、本商品を数量限定で飲食提供いたします。



▲らでいっしゅぼーや「徳島県産フルーツトマトを使ったコク旨バターチキンカレー」調理イメージ

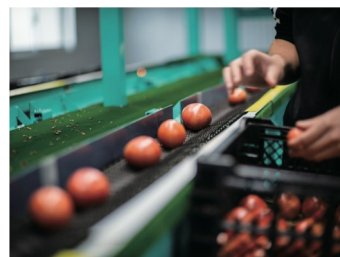
■ 徳島県産の糖度8%以上の“規格外フルーツトマト”をカレー具材として活用し、レスキュー

らでいっしゅぼーやでは、かねてから畑のフードロス対策に注力しており、その一環として、規格外の食材を使用した加工食品を作るなど、商品化を進めています。今回は、SDGsに配慮した商品の開発・販売を目指す徳島県から、徳島産の高品質な規格外フルーツトマトの活用についてらでいっしゅぼーやに相談をいただき本商品の開発に至りました。

この産地ではトマトのサイズや糖度を上げるため栽培期間中にストレスを与えることから、副次的に流通に適さない規格外トマトが一定数発生していました。そこで、この糖度が高く食味の良い規格外フルーツトマトの果肉をピューレ状に加工したものを使用し、トマトの特性をいかしたバターチキンカレーを商品化。しっかりしたコクの中に、ほのかなトマトの甘さと風味があり、生クリームやバター、ヨーグルト、ローストカシューナッツでコクと旨味を感じるカレーに仕上げています。それでいて重すぎない味わいは、お子様からご年配の方にもお召し上がりいただける一品です。

■ 2025年大阪・関西万博で展開する徳島県催事エリアで本商品を提供

2025大阪・関西万博で徳島県が展開する「[阿波の国とくしま つむぐCAFE](#)」では4月30日～5月3日の期間でメイン料理の一つとして本商品を飲食提供いたします。



▲トマトの選別の様子



▲2025大阪・関西万博
徳島県ブースのイメージ

らでいっしゅぼーやは、今後も畑のフードロス対策につながる商品開発を行い、生産者・お客様の双方にお喜びいただける取組みを推進して参ります。

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：小川

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）

■畑のフードロス加工商品開発で課題解決 フルーツトマト・生産者 榎山農園 代表 榎山直樹様 コメント

弊社では、フルーツトマトの美味しさを追求するために、栽培期間中に水分や肥料を制限して、ストレスを与えることで、糖度が高く美味しいトマトを作っています。厳しい環境で栽培することで美味しいトマトができますが、どうしても副次的に形の悪いトマトができてしまうことが課題となっていました。特に一番最初についた花（鬼花）からできる果実は楕円形などの変形になりやすく、変形になりやすいので摘果（小さい実のうちに切り除いてしまうこと）したり、規格外品となってしまうことが多いのですが、一番最初に実をつけて、栄養をたくさんもらっているのだから、実は非常に美味しい商品です！

本当は食べていただきたいのですが、形の悪い商品は流通に適さないことから、なかなか皆様の元に提供する機会はありませんでしたが、今回、そんな規格外のトマトを美味しく商品化していただけてありがたいです。



▲榎山農園 代表 榎山直樹様



▲鬼花からできた規格外のトマト

■徳島県農林水産部とくしまブランド推進課 ブランド企画担当よりコメント

徳島県は、「SDGs先進県・徳島」を掲げ、サステナブルな取組に力を入れています。農林水産部では、県産食材の新たな需要を創出するため、民間企業と連携し、規格外農産物を“アップサイクル”した商品開発を推進しております。

この度、らでいっしゅぼーや様に県産トマトを“アップサイクル”していただきました。このような取組を通して、徳島県の魅力的な食材を余すことなく、皆様の元にお届けできるよう推進していくと共に、生産者の方々の所得向上にまで、つなげていきたいと考えています。



▲徳島県のゆるキャラ
「すだちくん」
© Tokushima pref.

■商品概要

<2025大阪・関西万博会場（徳島県テーマウィーク）での提供>

概要：「阿波の国とくしま つむぐCAFE」にて、本商品をカフェメニューとして提供

日時：2025年4月30日(水)～2025年5月3日(土) 午前10時～午後8時

場所：EXPOメッセ「WASSE」北面

<らでいっしゅぼーや定期会員様向け>

対象：らでいっしゅぼーや定期会員のお客様

商品名：徳島県産フルーツトマトを使ったコク旨バターチキンカレー

価格：645円（税込）

規格：160g

販売期間：2024年4月21日(月)～ なくなり次第終了

お届け：2024年4月28日(月)～

商品説明：

徳島県産の規格外フルーツトマトをピューレにして、そのトマトの甘さをいかしたクリーミーなバターチキンカレーにしました。しっかりしたコクの中に、ほのかなトマトの甘さと風味があり、生クリームやバター、ヨーグルト、ローストカシューナッツでコクと旨味を感じるカレーに仕上げています。それでいて重すぎない味わいは、お子様からご年配の方にも食べていただける味わいです。

—— 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：小川

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）

食品宅配サービス「らでいっしゅぼーや」について

1988年に設立。有機・特別栽培野菜、添加物を控えた加工食品、環境にやさしい日用品等の個別宅配事業を展開し、現在会員数は72,260人（2024年9月末時点）です。安心・安全にこだわった、持続可能な社会の実現を目指した商品、サービス開発を行っています。旬のおすすめ野菜の詰め合わせボックス『めぐる野菜箱』と、伝統野菜や見た目が面白い野菜『いと愛（め）づらし名菜百選』シリーズを取り扱っています。



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。子会社に、事業所、学校、病院などの給食事業を展開する「シダックス」、買い物難民向け移動スーパー「とくし丸」、米国でプラントベース食材のミールキットを展開する「Purple Carrot」などがあり、食の社会課題を解決するサービスを広げています。また、「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：小川

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）