

【報道関係者各位】

2025年10月29日

加工場でフードロスになっているたまねぎの端材をアップサイクル 「よくばりたまねぎのザクポテチップス(コンソメ)」新発売(10/30～) ～約1年で60万個超え「パンク焼き芋のバリポリチップス」で人気「食感シリーズ」第二弾～

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「Oisix」の、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、2025年10月30日(木)より、「よくばりたまねぎのザクポテチップス(コンソメ)」を発売開始します。

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

(※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。



■「食感」がクセになる！ 約1年で60万個超えのヒットとなった「食感シリーズ」新商品

当社は持続可能型小売業として、家庭での食品廃棄が削減できるミールキット、未活用原料に付加価値をつけて販売するアップサイクル商品などを通じ、フードロスゼロを目指しています。

2024年7月に発売した、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規格外となる「パンク焼き芋」を活用したアップサイクル商品「パンク焼き芋のバリポリチップス(黒糖・黒ごま)」が2025年10月段階で流通個数60万個を突破しました。ASMRのSNS投稿でも多く取り上げられ、「歯応えがクセになる」と最も評価を受けている「食感」に注目し、「食感シリーズ」チップスとして、このたび新商品「よくばりたまねぎのザクポテチップス(コンソメ)」を発売します。



▲パンク焼き芋のバリポリチップス(黒糖・黒ごま)

■あとを引く香ばしさ 加工場で生まれるたまねぎの端材をアップサイクルし、旨みづけしたチップス

環境省によると、2023年における日本国内のフードロスは約464万トンと推計されていますが(※2)、農林水産省がまとめた「食品廃棄物等の利用状況等(平成30年度推計)」(※3)では、食品残渣や未活用の農作物などの不可食部分も含めた「食品由来の廃棄物等」のフードロスが2531万トンに及ぶことが分かっており、大きな社会課題となっています。

(※2) [我が国の食品ロスの発生量の推計値\(令和5年度\)](#)

(※3) [食品廃棄物等の利用状況等\(平成30年度推計\)](#)

チップスのコンソメ味を引き立てる旨みとして、野菜の加工場でフードロスとなっているたまねぎの端材(芯や、硬い皮の部分)を乾燥させたアップサイクル原料を使用しています。たまねぎを加熱することで生まれる香ばしさがあとを引くおいしさになっていますが、熱をいれすぎても焦げてしまい、量を入れすぎても苦み、えぐみを感じてしまうため、何度もバランスを調整し、化学調味料を使わずに仕上げました。地球にやさしく、からだにうれしいスナックの誕生です。



▲未活用の玉ねぎ(イメージ)

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》(価格は税込)

■商品名:

よくばりたまねぎのザクポテチップス(コンソメ) 20g/181円

これまで未活用だった食材をアップサイクルし新しい食の楽しみ方を広げるUpcycle by Oisixでヒットしている「食感」の心地よさをヒントに開発した、耳でも楽しめるスナック菓子商品シリーズの新商品です。

たまねぎの素材本来の旨味が引き立つ、ザクザク食感のポテトスナック。国産じゃがいもの澱粉生地に、マッシュポテトとたまねぎフレークを練りこみ、コンソメ味で仕上げました。一度高温で焼いたチップスを、カラッと油で揚げることで生まれる香ばしさと歯ごたえが特徴です。

Oisixでの販売開始日:2025年10月30日

Oisix販売ページURL: <https://www.oisix.com/sc/zaku>

(店舗での販売)※2025年10月29日現在

■MyShokudoCafe(オフィスタワー従業員専用カフェ)

東京都千代田区大手町2丁目6-4 常盤橋タワー 3F

販売開始日:2025年11月3日

■旬八青果店

大崎広小路駅前店

東京都品川区西五反田1-19-4 五反田高架下B棟

東五反田店

東京都品川区東五反田3-18-9 1F

販売開始日:2025年11月上旬予定



Upcycle by Oisixについて

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日よりサービスを開始。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。

アップサイクルの考えに共感し取り組みを共創するパートナー団体は65団体(2025年10月末時点)にのぼり、フードロス削減量は累計約154トン(2025年3月末時点)を突破、2品から始まったオリジナル商品数は134品となりました(2025年10月23日時点)。2023年にはグッドデザイン賞を受賞。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。

<https://upcyclebyoisix.jp/>

Upcycle by Oisix

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。

<https://www.oisixradaichi.co.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)