



食品宅配「Oisix」「大地を守る会」「らでいっしゅぼーや」が グループ化後、初の共同企画「ネクストブレイク東北」始動 震災後に東北3県で新しく生まれた、生まれ変わった商品を看板商品へ

らでいっしゅぼーや株式会社（東京都新宿区、代表取締役社長：高島 宏平）は親会社であるオイシックスドット大地株式会社が運営する「Oisix」、「大地を守る会」とグループ化後、初の取組みとして、岩手、宮城、福島の東北3県から多くのお客さまに愛される次の商品を見つけ、育てる「ネクストブレイク東北」を本年3月から開始します。東日本大震災後に「新しく生まれた商品」「生まれ変わった商品」を対象に、看板商品となるようなヒット商品を生み出すことを目指します。ヒット商品を生み出すことで、生産地の経済発展にも寄与します。

らでいっしゅぼーやは、本年2月28日にオイシックスドット大地の子会社となりました。「ネクストブレイク東北」は、オイシックスドット大地とらでいっしゅぼーやがグループ化してからの初の共同企画です。

ネクストブレイク東北

～お客さまに愛される次の商品を見つけ、育てていく～

岩手、宮城、福島の生産者と共に、「Oisix、大地を守る会、らでいっしゅぼーや」が協力し多くのお客さまに愛される次の商品を見つけ、育てていく。それが「ネクストブレイク東北」です。

■取組みの背景：3ブランドの知見と生産者ネットワークを活用し、経済発展に寄与

「Oisix」「大地を守る会」「らでいっしゅぼーや」がもつ生産者ネットワークや、食品宅配事業で培ったマーケティングノウハウを共有し、各ブランドで販売することで、多くのお客さまから愛されるヒット商品を生み出すことを目指します。結果、生産地の雇用が増えること、施設を増強することなど、現地の経済発展に寄与することが期待できます。

例えば、Oisixで販売している「たつやのにんじん」（熊本県）は、にんじん特有のにおいが少なく、甘みが特長のにんじんで、多くのお客さまに支持され2015年の出荷重量は250トンを超え、2年前の約2.5倍に成長しました。また、大地を守る会で販売している「もったいナイ魚」シリーズは、市場の規格に合わず価値がないとされてきた魚や加工段階で捨てられてしまう部位を商品化したもので、生産者の応援にもなり、お客さまもお得に購入できることから、2010年には19品だった商品が、現在115品にまで増えています。このような事例を東北3県から生み出すことを目指します。

■取扱商品：震災後に「新しく生まれた商品」「生まれ変わった商品」が対象

3月には福島の相馬双葉漁港の試験操業(※)によるホッキ貝や真ダコ、震災で流されてしまった「もろみ」が後に見つかり、その震災前の「もろみ」を培養した「奇跡のもろみ」から搾った醤油など、全10品を「ネクストブレイク東北」対象商品として販売します。4月以降も3ブランドの知見を生かし、ネーミングやパッケージの変更、新しいレシピ提案など、年間を通じてヒット商品を生み出す活動をしていきます。

※流通先の確保と出荷先での評価の調査のため、試験的に漁業を行うこと

磯部加工組合の挑戦：三者一丸で漁業復興

「何もかも失った状態。でもだからこそ、助け合ってなんとかしないと、魚屋を続けないと、と思いました」と語るのは磯部加工組合の理事長・島寿雄さん。

水産業では一般的に漁師・漁協・仲買は別の組織ですが、福島の漁業を再建するため、利益も不利益も分け合う共同組合という形を選択し、漁師、漁協、仲買が一丸となり生まれたのが「磯部加工組合」です。ここ、磯部地区には次世代を担う20～30代の漁業関係者も多くいます。

福島県の漁業では、東日本大震災以降、試験操業が続いています。試験操業のため、まだ潤沢な量は確保できませんが、今回、ホッキ貝、真ダコ、しらす干しなどを販売します。

真ダコはポイルし、食べやすい大きさにカット。程よい塩味で、すっと歯でかみ切れるしっとりとした柔らかさで、タコの味がしっかり味わえます。また、ホッキ貝はポイルした身の部分だけを開きました。そのままでもおいしいですが、ホッキ飯や天ぷらなど、加熱すると甘みが増します。

販売先

大地を守る会 <https://takuhai.daichi-m.co.jp/st/nbt> (3月5日～発売中)



奇跡がつまった八木澤商店の味

岩手県陸前高田市で200年余続く醤油蔵「八木澤商店」は、大津波の被害にあい、150年使い込まれた気仙杉の木桶で仕込む醤油も流されてしまいました。しかし、偶然、震災前に岩手県釜石市の水産技術センターの研究所に、微生物の研究のために預けておいた少量の「もろみ」が発見されました。それを培養した「もろみ」で仕込みをし、厳しい夏を二度経過させた醤油が2014年11月にようやくしぼれました。それが、「奇跡の醤(ひしお)」です。

岩手県産大豆と小麦を使用し、ゆっくりとじっくり熟成させたため、奥深く、旨み強いこいくち醤油に仕上がっています。

販売先

らでいっしゅぼーや <https://www.radishbo-ya.co.jp/shop/> (3月19日～発売予定)



らでいっしゅぼーや株式会社

1988年創業。有機・低農薬野菜、無添加食品、環境にやさしい日用品等の個別宅配事業を展開。会員数は約19万世帯。創業以来、安心・安全でおいしい商品を目指しています。

2018年2月より、同じく有機野菜などの宅配サービスを手がけるオイシックスドット大地株式会社の傘下となりました。引き続きより良い食卓の広がりを目指します。

URL: <http://www.radishbo-ya.co.jp/>



※当リリースは親会社であるオイシックスドット大地社からも同内容のものを配信しております。