

【報道関係者各位】

2019年6月26日

オイシックス・ラ・大地(株)が食領域のスタートアップ企業を支援 「Oisix クラフトマーケット」6月27日(木)OPEN

安心安全な農産品や加工食品、ミールキットなどの食品宅配を展開するオイシックス・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)が運営する「Oisix」は、6月27日(木)より独自の技術や製法を持つ国内外のスタートアップ企業や小規模の生産者・メーカーの食材だけを集めた「Oisix クラフトマーケット」コーナー(<https://www.oisix.com/sc/craftmarket>)を開設いたします。

当社は「Oisix クラフトマーケット」が日本の食領域のイノベーションを助長すること、また食の流行に敏感なお客様が、隠れた名品の素晴らしさやこれからやって来るトレンドをいち早く知り、体験することができる場となることを目指します。

なお、当社はこの「Oisix クラフトマーケット」での商品の販売を契機として、安定的に事業を成長させられるスタートアップ企業が年間4社~5社、生まれることを目標に運営してまいります。

■米国で生まれている、「食の新しい価値観」

米国では、IT技術×食品により技術的なイノベーションを起こすことができる商品やサービスが生まれており、一方でオーガニックのように持続可能な生産を目指したり、グルテンフリーといった従来とは異なる方法で“安全性”に配慮したりするなど社会課題に対して新たなアプローチを行う商品の需要が高まっています。

例えば、Beyond Meat(ビヨンド・ミート)が開発した「代替肉」や「昆虫食」が注目されるなど、今までにない価値を持った食品の登場により、食産業が活性化しています。

■日本の食領域のイノベーション助長し、お客様にとって“新たな食の体験”を提供するために

一方、日本においては、“寿司”“ラーメン”などの日本の既存の食文化の輸出については、一定の広がりはあるものの、新しい付加価値を持った商品や、社会課題の解決を目的とするような商品の開発や販売については、ほとんど実績がないのが実情です。

その大きな要因として、下記2点が挙げられます。

①食領域において新たなアイデアを持ったスタートアップ企業が成長する場や、それを支える組織が少ないこと

②新たな価値を持った商品とそれを購入するお客様との出会いの場が少ないこと

当社は、上記2点の課題に取り組み、日本の食分野において、スタートアップ企業が成長し事業を加速させる仕組みを活性化していくため、またお客様にとって新たな食の体験を提供するため、Oisix.comのWebサイトの中に「Oisix クラフトマーケット」コーナーを開設し、日本国内や米国のスタートアップ企業の商品などを販売してまいります。

■国内外のスタートアップ企業の商品を販売

当社は米国の食のイノベーションを行うKITCHEN TOWN社 や、食と農に特化したベンチャーキャピタルのPower Plant Venture社 と提携しており、これらの提携先からの商品を米国より独自に輸入し販売いたします。

また、当社が手がける日本初の“食”を専門とした戦略投資部門「Food Tech Fund(フードテックファンド)」で関わりを持った、日本のスタートアップ企業の商品も販売してまいります。



▲「クラフトマーケット」取扱商品(イメージ)

本リリースについてのお問合せ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報:西田

TEL: 050-5305-0549(直通) FAX: 03-6867-0021 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)

■取扱予定商品(一部)

The Yes Bar

プラントベース(植物由来)、グルテンフリーのスナックバーです。この商品は、サンフランシスコのスタートアップ企業「The Yes Bar Co.」が開発を行い、アレルギーを持つ子供のために母親が作ったお菓子を元に商品化を行いました。



Granola Dip

ココナッツオイルとオリーブオイルに、雑穀類を加えてバターのような風味に仕上げた商品です。乳製品を使わない“代替バター”として料理に使用することが出来ます。サンフランシスコのスタートアップ企業「Kween Foods LLC」が製造した商品です。



Banza Pasta

小麦を使わず、ひよこ豆を使って作ったパスタです。米国では、グルテンフリーのパスタは多数販売されており、その中でもひよこ豆の風味が豊かな商品です。ニューヨークのスタートアップ企業「Banza LLC」が製造した商品です。



DON BUGITO

コオロギを使ったお菓子です。昆虫は栄養価が高く環境負荷が低いこと、また今後の人口増加による食糧問題解決の糸口として、アメリカでは昆虫食が注目されています。食虫文化が盛んなメキシコの文化をアメリカで紹介したいとの考えから、サンフランシスコのスタートアップ企業「DON BUGITO」が製造しています。



BASE FOOD

「主食をイノベーションし、健康をあたりまえに」をミッションに、完全栄養パスタ「BASE PASTA(ベースパスタ)」や完全栄養パン「BASE BREAD(ベースブレッド)」などを販売するベースフード株式会社が展開する完全栄養食シリーズ。(2019年秋取扱い開始予定)



(※1)KITCHEN TOWN社

KITCHEN TOWNは、カリフォルニア州のサンマテオにある、食領域のスタートアップ企業のシェアオフィスを運営している企業です。シェアオフィスとともに、レンタルで借りることができる食品製造工場が併設されており、食品で起業するのに最適な環境が整っています。また、サンフランシスコとシリコンバレーの間という立地を生かして、投資家や大企業、大学関係者などとのネットワークを作ることで支援も行っています。



(※2)Power Plant Venture社

Power Plant Ventureは、食に特化したベンチャーキャピタルとして、ロサンゼルスを拠点として活動しています。これまでに、代替肉で有名な「Beyond Meat」などに投資実績があります。第一号ファンドが42M\$、第二号ファンドが100M\$で組成して運営しています。



■食品宅配サービス「Oisix」とは

「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」をコンセプトに、インターネットで有機野菜や特別栽培野菜、無添加の加工食品など生鮮食品を届けるEC食品宅配サービスです。現在、会員数は205,976人(2019年3月末時点)で日本全国の方にご利用いただいています。

必要量の食材とレシピがセットになった、主菜と副菜の2品が20分で作れるミールキット「Kit Oisix」を2013年7月より販売を開始し、本年7月に発売6周年を迎えます。シリーズ累計出荷数は3,500万食(2019年4月時点)を突破いたしました。



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(代表:高島宏平)は、有機・特別栽培野菜、添加物を極力使わない加工食品など安心・安全に配慮した食品の宅配サービスを「Oisix(おいしつくす)」「らでいっしゅぼーや」「大地を守る会」の3ブランドにて提供しています。

また、買い物難民を支援する移動スーパー事業「とくし丸」も順調に事業を拡大しております。当社は「これからの食卓、これからの畑」を理念に掲げ、食に関する社会課題をビジネスの手法で解決する事業を推進しています。

本リリースについてのお問合せ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報:西田

TEL: 050-5305-0549(直通) FAX: 03-6867-0021 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)