

【報道関係者各位】

2022年4月20日

フードロス解決を目指す「Upcycle by Oisix」 有楽町マルイでアップサイクル食品を集めた初のコンセプトショップ 「アップサイクルマーケット」を開催（4/27～5/15）

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）は、アップサイクル商品※を開発・販売するフードロス解決型ブランド「Upcycle by Oisix」の期間限定コンセプトショップを、有楽町マルイ（株式会社丸井、本社：東京都中野区、代表取締役社長：青野 真博）1Fにおいて、2022年4月27日（水）から5月15日（日）まで展開します。

「アップサイクルマーケット」と題して、限定商品やギフトセットをご用意し、サステナブルな環境配慮型の商品を、より多くのお客さまの食生活に手軽に取り入れていただく取り組みを拡大してまいります。

URL：<https://upcyclebyoisix.jp/>

※ 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。



■ ふだんのお買い物で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から生まれたフードロス解決型の食ブランド「Upcycle by Oisix」。見栄えや食感の悪さなどから捨てられていた食材をアップサイクルし、おいしく驚きのある新たな食材を生み出します。「野菜のこの部分ってどんな味なの？」「捨てられる食材だけど、なんだかおいしそう！」そんなちょっとしたきっかけが、フードロスのない世界に繋がっていくような、地球と身体にやさしい新しい食体験をお届けしています。



当社では「Upcycle by Oisix」の開始に伴い、フードロス削減への取り組みの対象を当社PB商品製造委託先および原料仕入先の提携工場に拡げ、サプライチェーン全体でのフードロス削減の取り組みを開始しました。2021年7月のサービス開始から9ヶ月で約27トンのフードロス削減を達成（2022年3月31日現在）しています。畑や加工現場から出た廃棄食材を活用し、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開発を積極的に展開しています。

今回のコンセプトショップ出店を通じて、より多くのお客様にサステナブルな「環境配慮型商品」を知っていただき、新しい食の楽しみ方を広げながら、持続可能な食生活提案をより一層推進してまいります。

《アップサイクルマーケット詳細》

出店場所：有楽町マルイ1F

出店期間：2022年4月27日（水）～5月15日（日）

営業時間：11:00～20:00

有楽町マルイ <https://www.0101.co.jp/086/>

《主な販売商品概要》

■商品名：※価格は税込

■ここも食べられるチップス ブロccoliの茎 430円

冷凍ブロッコリーのカット工場では花蕾をカットしたあとに残る茎をスティック状にして特殊フライヤーで低温フライすることで、サクサクした軽い食感のチップスにしました。揚げ油はココナッツオイルを使用し、てんさい糖と塩で少し甘めに味付けています。

食品ロス削減量（食品として活用される量を換算） 1パックあたり約300g



■ここも食べられるチップス だいこんの皮 430円

漬物工場から加工時に出る大根の皮を特殊フライヤーで低温フライすることで、パリッとした軽い食感のチップスにしました。揚げ油はココナッツオイルを使用し、てんさい糖と塩で少し甘めに味付けています。

食品ロス削減量（食品として活用される量を換算） 1パックあたり約170g



■ここも食べられるチップス なすのヘタ（黒糖味）430円

なすのヘタをココナッツオイルでカリッと揚げ、黒糖でかりんとうのように仕上げた新感覚のチップスです。低温でじっくり揚げることで、通常は食べにくいヘタの部分を食べやすく加工しました。厚めにスライスし、しみ込んだ黒糖の旨みとポリポリ食感をお楽しみください。

食品ロス削減量（食品として活用される量を換算） 1パックあたり約90g



■バナナジャム・パンケーキミックスセット 1,030円

お子さまのいるご家庭や、料理好きな友人に贈りたくなる、バナナジャムとパンケーキミックスのセットをイベント限定でご用意しました。

国産のおからを配合し、しっとり・もちりした食感で甘すぎない、お子さまのおやつにぴったりなパンケーキミックスは、牛乳と卵の代わりに豆乳だけで焼き上げても美味しく、乳・卵のアレルギーをお持ちでも安心してお召し上がりいただけます。



■[ヴィーガン]梅香る練りあげマヨ丼（2人前）1,501円

梅酒づくりに使われた梅はおいしく食べられる食材ですが、加工の難しさなどから利用される機会がほとんどありませんでした。にんにく醤油味で食べる、シャキシャキした生野菜とこんがり厚揚げのどんぶりに、ドライフルーツにした梅を梅酢と合わせることで、しっとりとした食感とやさしい梅の香りにまろやかな塩気が感じられ、野菜もごはんもお箸がすすむ味わいに仕上げました。地球にもからだにもやさしい、ヴィーガンのミールキットメニューです。2022年4月27日（水）～5月3日（月）までの期間限定販売



■梅酒から生まれた シュトレン（ホール）2,500円

国産のこだわり材料で職人が丁寧に焼き上げたシュトレン。梅酒の梅にローストクルミを合わせ、しっとり濃厚なシュトレンに仕上げました。日が経つ程に梅とクルミがなじみ、熟成が進むので少しずつ味や食感の変化を楽しめる一品です。（2週間程度が目安）

※本品はアルコールを含みますのでお酒に弱い方やお子様、妊娠されている方はご注意ください。

食品ロス削減量(食品として活用される量を換算)1個あたり94g



■ここも食べられるチョコランチ くき&かわ 734円

6個入り（ミルクチョコ・ホワイトチョコ各3個）

これまで捨てられていたブロッコリーの茎とだいこんの皮をカリッと揚げ、チョコレートランチに加工したサステナブルチョコレート。コーンフレークやシリアル等は使わず、具材はすべてお野菜。野菜の皮や茎の食感と程よい甘じょっぱさが癖になるランチチョコです。

フードロス削減量：

1袋（6個）当たり約90g（約40gのブロッコリーの茎と約48gの大根の皮を使用）



■ここも食べられるチョコ なすヘタチョコがけ 626円

内容量 35g

人気の「ここも食べられるチップス なすのヘタ」にミルクチョコをコーティングした期間限定フレーバー。なすのヘタチップスのサクサク食感に、黒糖の風味とミルクチョコレートの甘さがマッチ。サステナブルギフトとして話題づくりにもなる一品です。

フードロス削減量：

1袋（35g）当たり約70g（約70gのなすのヘタを使用）



■ここも食べられるジャム バナナの皮ごと 630円

加工時に廃棄されていた有機バナナの皮を、ひと瓶の内容量に対して約20%使用した、おいしく、さわやかな味わいのバナナジャムです。

パンやヨーグルトに添えていただくのはもちろん、チャツネのようにカレーなどの煮込み料理の隠し味にもお使いいただけます。

食品ロス削減量（食品として活用される量を換算） 1瓶あたり約30g



■梅酒から生まれた ドライフルーツ 538円

梅酒づくりに使われたあとの、旨味が凝縮された梅を丁寧に種抜きし、独自の製法でしっとりと仕上げたドライフルーツです。さわやかな甘酸っぱさが癖になる一品。そのまま召し上がっていただく他、チーズやサラダのトッピング、お菓子の材料としても、梅の新たなおいしさを楽しめる商品になりました。

食品ロス削減量（食品として活用される量を換算） 1パックあたり約118g

※本品はアルコールを含みますのでお酒に弱い方やお子様、妊娠されている方はご注意ください。

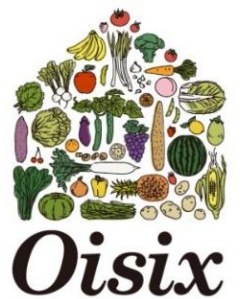


食品宅配サービス「Oisix」について

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、合成保存料・合成着色料を使わない加工食品などの生鮮食品を取り扱うEC食品宅配サービスです。

現在、会員数は345,409人（2021年12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1億食（2021年11月時点）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（代表：高島宏平）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、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。