

【報道関係者各位】

2022年8月18日

【#捨てないをはじめる】廃棄されるにんじんの皮をドレッシングにアップサイクル！ サステナブルなミールキットを発売開始（8/25～）

暑い時期に食欲そそる エスニック香るKit Oisix「おかひじきと豚のアジアンサラダ仕立て」

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」は、廃棄されるにんじんの皮をアップサイクル※1したドレッシングを使用したKit Oisix「おかひじきと豚のアジアンサラダ仕立て」を2022年8月25日（木）より発売します。現在、Oisixで販売しているアップサイクル商品は、Oisix定期会員のお客さまのほぼ4人に1人が召し上がるなど、サステナブルな食への関心が高まっています。Oisixでは、流通しにくくなった食材やアップサイクルの技術などを活用したミールキットを2022年4月から販売しており、今後もサステナブルなミールキットの開発に注力していきます。

※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。



▲Kit Oisix「おかひじきと豚のアジアンサラダ仕立て」

■アップサイクルにんじんドレッシングを使用！ エスニックな香りで食欲そそる、サステナブルなミールキット

主菜の「おかひじきと豚のアジアンサラダ仕立て」は、シャキシャキとした食感が楽しい山形県の伝統野菜「おかひじき」に爽やかな香りのパクチーを合わせたエスニック風サラダです。副菜は、炒めたカシューナッツの香ばしさとナンプラーの風味がアクセントの「小松菜のカシューナッツ炒め」です。暑い日が続く時期にぴったりな、食欲をそそるメニューです。

主菜に鮮やかな彩りを添えているのは、廃棄されるにんじんの皮を活用したアップサイクルにんじんドレッシング。Oisixのミールキット商品「Kit Oisix」のカットにんじんをつくる工程で出たもので、にんじんはOisix独自の基準を満たしているので安心安全です。

当社では、2021年に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」を開始。現在ではOisix定期会員のお客さまによる購買率は24.2%※2となり、ほぼ4人に1人が召し上がっています。サステナブルな食への関心が高まっているなか、Oisixでは、流通しにくくなった食材やアップサイクルの技術などを活用したミールキットを2022年4月から販売しており、今後もサステナブルなミールキットの開発に注力していきます。

※2 2021年7月～2022年6月のOisix定期会員による購買率を算出



▲アップサイクルにんじんドレッシング
につかわれるにんじんの皮

■商品概要

- ・商品名 : Kit Oisix「おかひじきと豚のアジアンサラダ仕立て」
- ・販売期間 : 2022年8月25日(木) 午前10:00 ~ 9月1日(木) 午前9:59
- ・価格 : 2人前1,690円(税込)
- ・商品内容 : (主菜) おかひじきと豚のアジアンサラダ仕立て
(副菜) 小松菜のカシューナッツ炒め
- ・商品説明 : シャキシャキ食感のおかひじきに、爽やかな風味のパクチーを合わせたエスニック風サラダ。
カシューナッツの香ばしさがアクセントの副菜と合わせて、野菜も自然と食べ進むメニューです。

■ふだんのお買い物がフードロス削減につながる サステナブルな食生活提案を推進

サステナブルな社会の実現に向けてフードロス削減意識が高まる中、当社では「これからの食卓、これからの畑」の経営理念のもと、フードロス削減につながる活動を積極的にすすめています。需要予測・生産・製造管理徹底はもとより、規格外野菜を積極的に「Kit Oisix」に活用、畑のフードロスを大幅に削減。流通プロセスでの廃棄は、一般的な小売企業では5~10%程度^{※3}となっているところ、当社では約0.2%に抑えています。さらに、食材を使い切る「Kit Oisix」の利用で、家庭でのフードロスも1/3まで削減できます^{※4}。2022年4月には、これまでも規格外品などを積極的に販売してきたOisixで専用の売場「Oisixサステナブルマーケット」をオープン。見た目の色やサイズが理由で流通しない規格外品や、食べられるのに捨てられがちな端材を手軽に召し上がっていただける提案を拡大しています。商品を知っていただくことで、毎日の食の楽しみ方を広げられるよう、サステナブルな食生活提案を一層推進してまいります。

※3 平成29年「スーパーマーケット年次統計調査報告書」(非食品を除くと概ね5%)

※4 1日1食Kit Oisixを利用した場合 2019年6月調査 対象:58人(Kit Oisix利用者)「自宅で調理するために用意した食材や、使い残しなどの一食当たりの廃棄量をお知らせください」に、Kit Oisixを利用していない時は平均廃棄量119g、Kit Oisixを利用している時は平均廃棄量42gと回答。また、食材150gあたり150円で計算しています。

川上 (産地)

産地と直結し連携することで、
産地(畑・工場)のフードロス削減に寄与



川中 (物流)

需要予測がしやすく、コントロールも可能な
サブスクモデルにより
自社小売流通のフードロスを低減



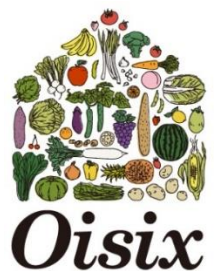
川下 (食卓)

“家庭で余らないサービス”の提供により
家庭のフードロス削減に寄与



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、保存料・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350,650人(2022年6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。