

【報道関係者各位】

2022年9月15日

【食のアップサイクルを牽引】加工時に廃棄される野菜の皮や芯まで使った ひと口サイズのコロッケシリーズが新登場（9/15～） 「Upcycle by Oisix」サービス開始から56.2トンのフードロス削減

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、2022年9月15日より、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」の新商品として「皮までおいしく キャロットプチボール」「皮までおいしく れんこんプチボール」「芯までおいしく キャベツプチボール」を販売開始します。

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日のサービス開始以来、畑や加工現場で未活用だった食材56.2トンをアップサイクルしフードロスを削減。2品から始まったオリジナル商品数はのべ21品となりました。

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取り組みを拡大してまいります。URL：<https://upcyclebyoisix.jp/>

※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。



▲左より「皮までおいしく キャロットプチボール」「皮までおいしく れんこんプチボール」「芯までおいしく キャベツプチボール」

■加工の過程で廃棄されていた野菜の「皮」や「芯」をまるごと使用

野菜を加工した食品を作る工場では、通常、にんじんやれんこんは皮を剥いてから使われることが多く、製造時に大量の皮が廃棄されています。今回の商品では、皮もまるごと使うことでフードロスを抑えて商品化。さらに、皮を剥く作業がないため、皮剥き機などに収まらない規格外の食材も活用することができています。また、キャベツを加工で使用する際は従来は芯は抜き取られて廃棄になっていましたが、この芯をコロッケに活用し、新たな食品へと生まれ変わらせました。本年春にキャロットプチボールをテスト販売したところご好評をいただいたため、野菜をまるごと味わえるように加工した、一口サイズのアップサイクルコロッケとしてシリーズ化を開始します。

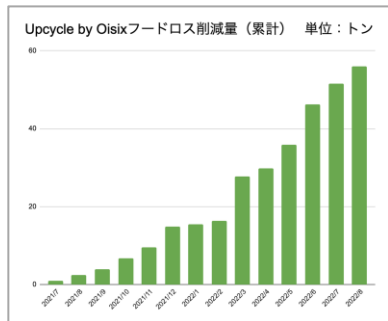


■商品に出会える場を増やしながらか伸長、これまでに畑や加工現場のフードロスを累計56.2トン削減

「Upcycle by Oisix」サービス開始以降、Oisix定期会員のお客様による購買率は24.2%※2となり、ほぼ4人に1人が召し上がっています。さらに、2021年11月にはスーパーマーケット・ライフの一部店舗やCHOOSEBASE SHIBUYAで取扱を開始。2022年4月には有楽町マルイにてポップアップ「アップサイクルマーケット」を開催し、同年5月31日より首都圏のナチュラルローソン136店舗で販売を行うなど、積極的にサステナブルな商品に出会えるタッチポイントを増やしながらか伸長し、削減したフードロスは累積56.2トン※3となりました。

※2: 2021年7月～2022年6月のOisix定期会員による購買率を算出

※3: 2021年7月～2022年9月8日までの購入による累積削減量



「商品概要」

■商品名：※価格は税込

皮までおいしく キャロットプチボール (170g) 462円

本来は剥かれて廃棄される国産にんじんの皮までまるごと使い、にんじん本来の甘味と具材の鮮やかさが楽しめる一口サイズのプチコロック。にんじんは黄色とオレンジの2種類を使い、ソースなしでもスナック感覚で食べられます。

食品ロス削減量 (食品として活用される量を換算) 1袋あたり約4g

皮までおいしく れんこんプチボール (170g) 462円

本来は剥かれて廃棄される国産れんこんの皮もまるごと使い、シャキシャキとした食感が楽しい一口サイズのプチコロック。醤油であまじょっぱく味付けをし、お弁当にもおすすめです。

食品ロス削減量 (食品として活用される量を換算) 1袋あたり約4g

芯までおいしく キャベツプチボール (170g) 462円

これまで廃棄されていた国産キャベツの芯を食感よく仕上がるように刻み、国産じゃがいもと合わせた一口サイズのプチコロック。ごま油の風味が食欲をそそります。

食品ロス削減量 (食品として活用される量を換算) 1袋あたり約8g

発売日：2022年9月15日 (木) 10:00～

URL：<https://upcyclebyoisix.jp/>



「Upcycle by Oisix」

ふだんのお買い物で、サステナブルな環境配慮型商品を選ぶアクションを応援

製造現場では、見た目や食感などの観点から、廃棄される非可食部が多くあります。当社では2021年7月の「Upcycle by Oisix」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進めています。畑や加工現場で、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。



アップサイクルの食品開発を進める中で、最初の商品として「ここも食べられるチップス」シリーズを企画したのは、廃棄食材との関係がわかりやすく、年代や性別にかかわらず食べやすいからです。

「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たな食体験をお届けしています。



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。