

【報道関係者各位】

2023年4月13日

未活用だった苺ジャムの副産物をパウンドケーキにアップサイクル 【Upcycle by Oisix】季節の廃棄原料を使った焼き菓子シリーズを販売開始(4/27～)

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」の新品「ジャムづくりで生まれた シロップ入り苺パウンドケーキ」を2023年4月27日（木）より販売開始します。

URL : <https://www.oisix.com/sc/ichigopound>

※ 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。



■苺ジャムを作る過程で大量廃棄されているシロップと、果汁を搾ったあとの種を活用

季節ごとの新鮮なフルーツを厳選して製造されているジャムやジュース。その製造過程において発生する副産物の多くは未活用のまま廃棄されているのが現状です。たとえば、苺ジャムの製造時に砂糖漬けした苺から出た水分（＝苺シロップ）は、一部はジャムに使われますが、大部分のシロップは廃棄されています。また苺果汁の搾汁工場の残渣として、苺の種（ストロベリーシード）も同様に廃棄されています。

このように加工現場で未活用となっているフルーツ原料を活用し、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を開発しました。

■季節ごとに発生する未活用原料を使った、アップサイクル焼き菓子シリーズ

Oisixプライベートブランドの苺ジャムを製造している樽正（兵庫県養父市）から副産物として生まれる国産苺のシロップと、搾汁工場から生まれる苺の種を生地練りこんだアップサイクルケーキは、苺の種のぷちぷちした食感がアクセントになり、苺シロップがほんのり色づいたピンク色の生地と、トッピングのフリーズドライ苺・ピスタチオで、目で見ても楽しめるケーキに仕上げられています。

水分は苺シロップのみを使用。何度も試作を繰り返し、バランスの取れたおいしいパウンドケーキに仕上げました。冷やすことでよりしっとりとした食感になります。

今後も、季節ごとに発生し未活用となっている加工現場のフルーツ原料を、積極的にアップサイクルする取り組みを進めてまいります。



《商品概要》

■商品名：

ジャムづくりで生まれた シロップ入り苺パウンドケーキ

1,598円（税込）

苺ジャムの製造現場で副産物として生まれる国産苺のシロップと、搾汁工場から生まれる苺の種を生地に練りこんだアップサイクルケーキです。苺の種のぷちぷちした食感がアクセントになり、苺シロップがほんのり色づいたピンク色の生地と、トッピングのフリーズドライ苺・ピスタチオで、目で見ても楽しめるケーキに仕上げました。冷やすことでよりしっとりとした食感を楽しめます。お好みでホイップクリームやアイスクリームを添えてお召し上がりください。母の日のギフトとしてもおすすめです。

食品ロス削減量（食品として活用される量を換算）

1本(220g)当たり10.2g

（いちごシロップ：7.6g、ストロベリーシード：2.6g）

販売開始：2023年4月27日（木） 10:00～

URL：<https://www.oisix.com/sc/ichigopound>

（実店舗でのお取り扱い・Oisix会員のお客様以外の販売先URL）

CHOOSEBASE SHIBUYA

住所：東京都渋谷区宇田川町21-1（西武渋谷店 パーキング館1階）

営業時間：11:00～21:00

発売開始：2023年4月28日（金）～

URL: <https://choosebase.jp/>

■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

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日に最初の商品を販売開始。これまでに畑や加工現場で未活用だった食材約80トンアップサイクルフードロス削減（2023年3月末現在）。2品から始まったオリジナル商品数は66品となりました。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。

■事業系フードロス削減の可能性に取り組む Upcycle by Oisix

2020年の国内のフードロス522万トンのうち事業系は275万トン。さらにその内訳は、食品製造業121万トン、外食産業は81万トン、食品小売業60万トン、商品卸売業13万トンとなっています※。

Upcycle by Oisixが本年1月に発売したチョーヤ梅酒とのアップサイクル商品は事業系ごみの1位となっている食品製造業との取り組み、また2月に発売したプロントとの共同開発商品は事業系ごみの2位である外食産業との取り組みであり、食のアップサイクルにはまだまだ多くの可能性があることをお伝えしていきたいと考えています。

※農林水産省「食品ロスとは」

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/161227_4.html#1

Upcycle by Oisixは、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プラットフォームとしての取り組みを推進します。

ブランドサイト：**URL：**<https://upcyclebyoisix.jp/>



Upcycle by *Oisix*

フードロスに、新たな価値を

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などや、できる限り添加物を使用せずに作った加工食品などの食品を取り扱うEC食品宅配サービスです。現在、会員数は361,135人（2022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1億3千食（2022年6月末時点）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。