

【報道関係者各位】

2021年8月6日

## 畑のフードロス対策 「もったいないキャベツ餃子」を新発売 “ふぞろいキャベツ”を定番人気「餃子」の具材に活用 ～「ふぞろいらでいっしゅ」で、豊作期の畑のロス削減に貢献～

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、以下 当社）は、運営する「らでいっしゅぼーや」において、ふぞろい食材を販売する「ふぞろいらでいっしゅ」※1を展開しています。この度、畑のフードロス削減の取組みとして、豊作期に畑で発生した廃棄処分見込みのふぞろいキャベツを活用する「もったいないキャベツ餃子」を、8月9日（月）より発売開始します。

※1、「ふぞろいらでいっしゅ」は、作り手の支援やフードロス削減を目的に、新鮮さとおいしさは担保し、色・形・サイズなど多様なふぞろいの野菜や水産物を取り扱う、2021年4月5日より開始したサービスです。



▲写真左：畑で処分見込みの「ふぞろいキャベツ」  
写真右：新商品「もったいないキャベツ餃子」盛付イメージ

### ■出荷困難な豊作期の“ふぞろいキャベツ”、冷凍餃子の具材として活用し、レスキュー

らでいっしゅぼーやでは、年間の需要に応じて農作物の安定供給を図るため、全国約4,000軒の農産物生産者と直接取引をしています。生産者との契約栽培により事前に数量や価格を取り決めることで、生産者の収入が安定することと、できる限りフードロスを生まない仕組みを構築しています。しかしながら、農産物は天候の影響を受けやすく、畑でフードロスが生じてしまうことがあります。今年は、全般に豊作で供給過剰気味ですが、個別に見ると、作付け時の日照不足によるサイズが小さいものがあつたり、逆に、好天により芯だけが急成長してしまい割れが生じたキャベツなどのふぞろいのものが発生しました。一般市場においても、キャベツの生育良好により、例年と比較して安価傾向※2です。葉物野菜は保存しにくく、一般市場においても需要過多となると出荷先を見込みづらいことから、保存がきく冷凍餃子の具材に活用し、キャベツをたっぷり使用した具たくさん餃子「もったいないキャベツ餃子」として発売し、畑のフードロス削減に取り組みます。

※2、農林水産省 野菜の生育状況及び価格見通し（2021年6月、7月、8月）

### ■2年前の台風被害によるフードロス対策で考案したスキームを応用し、日々の畑のフードロス削減に着手

今回の「もったいないキャベツ餃子」は天候により起こるフードロス対策に取り組むため、らでいっしゅぼーや商品開発チームが2019年10月に考案した商品が元となっています。大型台風19号の被害を受けた白菜を具材にした餃子を作り、生産者を支援する取り組みを実施しました。このスキームを活用し、定番人気の「餃子」の具材として、ふぞろいキャベツを活用、長期保存可能な冷凍餃子として発売し、フードロス削減につなげることにしました。

今後、餃子の具材として利用が可能な、白菜や、にら、しょうがなどについても、このスキームを活用して商品化し、畑のフードロス削減に貢献していきます。

本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：横溝

TEL：050-5305-0549（直通） 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）

## ■“ふぞろいキャベツ”は、製造ライン泣かせ、扱いにくさを丁寧な手作業工程で商品化を実現

一般的な餃子の製造工場では、製造効率を高めるため、製造計画に基づき原料の仕入れ量を決定、不要なキャベツの芯は機械で一気にくり抜くため、できる限り均一な大きさのキャベツを原料として仕入れていきます。当商品の原料としている“ふぞろいキャベツ”は、調達の見通しがたてにくいことに加え、大きさも異なるため機械利用は不向きとなります。この条件の元、加工メーカーである美勢商事（本社所在地：長野県）の協力により、大小まばらな大きさや割れたキャベツなどをひとつずつ丁寧に手作業でカットし、芯を取り除くことが可能になり、商品化に成功しました。

原料のキャベツは、当社契約生産者の中でも栽培規模が大きい野菜くらぶ（本社所在地：群馬県）が所有する静岡県のカベツ畑からでた廃棄見込み分、約400個（1kg前後の小サイズや割れキャベツ中心、参考：通常キャベツは1玉2kg前後）を使用しており、今シーズンのキャベツ畑のフードロス削減に貢献します。

「もったいないキャベツ餃子」は、みじん切りのふぞろいキャベツをたっぷり使用し、キャベツの食感と甘味を楽しめる野菜餃子に仕上げています。

### もったいないキャベツ餃子の原料



ふぞろいキャベツ：天候影響により発生した小さいサイズ（今回は大きさ1kg以下が多い）や、虫食い、天候に恵まれ、芯が急成長して上部に割れができたもの等

### ふぞろいキャベツ加工



キャベツは手作業で四つ割りにして芯を取り除きます。

### もったいないキャベツ餃子の完成



その後機械で5mm幅のみじん切りに加工。目視で検品した後、全ての具材を混ぜて餃子餡を作り、皮で包んで出来上がります。

## ＜商品概要＞

### ■商品名・商品本体価格：

「もったいないキャベツ餃子」

1パック10個入・429円（税込） / 2パック20個入・842円（税込）

### ■販売日：2021年8月9日（月）～売り切れまで

※追加でもったいないキャベツが生じた場合、再製造、再販売する予定です

### ■URL: <https://www.radishbo-ya.co.jp/brand/fuzoroi/>



## 「ふぞろいらでいっしゅ」について

作り手の支援やフードロス削減を目的に、全国約4,000軒の契約生産者から仕入れたふぞろい食材を販売するサービスとして、2021年4月5日に開始しました。食材の新鮮さとおしさはもちろんのこと、色・形・サイズ、傷などがあるふぞろいの農作物・畜産物・水産物に加え、ふぞろい食材を使用した加工品など取り扱います。

商品アイテム数は2022年末には年間で100アイテムを販売予定です。

## 食品宅配サービス「らでいっしゅぼーや」について

1988年に設立。有機・特別栽培野菜、添加物を控えた加工食品、環境にやさしい日用品等の個別宅配事業を展開し、現在会員数は62,751人（2021年3月末現在）となります。安心・安全にこだわった、持続可能な社会の実現を目指した商品、サービス開発を行っています。旬のおすすめ野菜の詰め合わせボックス『ぱれっと』と、伝統野菜や見た目が面白い野菜『いと愛（め）づらし名菜百選』シリーズを取り扱っています。

ふぞろい  
Radish

見た目より、中身がごちそう

Radish  
Boya

本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：横溝

TEL：050-5305-0549（直通） 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）