

【報道関係者各位】

2022年4月22日

食の「アップサイクルマーケット」を初開催 フードロス解決を目指す「Upcycle by Oisix」が有楽町マルイでコンセプトショップを展開 イベント限定 母の日ギフトや試食も実施（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。本イベント限定の母の日ギフトや、アップサイクル食材を使ったミールキットなど約20品目をご用意し、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/>

※ 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。



■ イベント限定「母の日」ギフトセットもご用意 サステナブルな環境配慮型の商品を手軽に

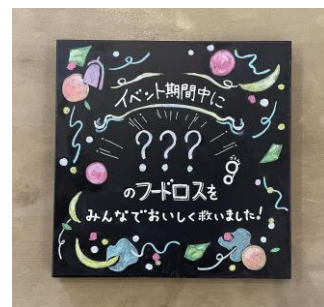
生産現場から食材がお客様に届くまで一気通貫で「食」に向き合うOisixから生まれたフードロス解決型の食ブランド「Upcycle by Oisix」。見栄えや食感の悪さなどから捨てられていた食材をアップサイクルし、おいしく驚きのある新たな食材を生み出します。「野菜のこの部分ってどんな味なの?」「捨てられる食材だけど、なんだかおいしそう!」そんなちょっとしたきっかけが、フードロスのない世界に繋がっていくような、地球と身体にやさしい新しい食体験をお届けしています。今回のコンセプトショップでは「母の日」におすすめの身体に優しいおやつセットなど、シーンに合わせた様々なサステナブルギフトの提案も行います。

■ 会期中のフードロス削減量を表示します

「Upcycle by Oisix」は、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。会期中はコンセプトショップ内で毎日、お買い物によるフードロス削減量を表示することで、来場されるお客様の、地球に優しいアクションを後押しします。

■ アップサイクルチョコランチの会場試食を実施予定

会期中の土・日、および祝日の13:00～13:30、「ここも食べられるチョコランチ くき&かわ」の試食を実施する予定です（各回とも先着30名様限定）。製造過程で生まれる端材であるブロッコリーの茎とだいこんの皮を揚げて加工した、甘じょっぱさが癖になるサステナブルチョコレートです。



■食材にまつわる社会課題の解決に取り組むCRAZY KITCHENが会場を演出

CRAZY KITCHENは、「食時を、デザインする。」をサービスコンセプトとし、食事だけではなく、食事を楽しむ空間、時間、コミュニケーションをデザインする、オーダーメイドケータリング事業を中心に展開しています。企業のブランド発表会、PR イベント、社員総会等のイベントへの料理提供は年間100件以上を実施（2020年2月時点）。2019年の秋から、一般の市場に出回らずに廃棄されてしまう、未利用魚や害獣を使用したケータリングサービス「サステナブルコレクション」をスタートし、各地域に起きている食材にまつわる社会課題の解決にも取り組んでいます。

（メッセージ）「アップサイクル」や「フードロス」というと、すごく難しく思えるかもしれませんが。でも、今まで気づけなかった食材の魅力を新しく見つける、と考えたら、なんだか楽しい気がしませんか？今まで「捨てるもの」だった、ナスのヘタやブロッコリーの茎、バナナの皮も、見方を変えてみると昨日までとは違う、新しいチャームポイントが見えてきました。ぜひ、ワクワクとお買い物を楽しんでください。そんなワクワクが、実はちょっとだけ、地球にやさしい行動へと繋がっていきたく思います。」

CRAZY KITCHEN | <https://crazykitchen.jp/>

CRAZY KITCHEN

《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/>



《主な商品概要》 ※価格は税込

■[ギフトセット]HAHA no HI（母の日）

ここも食べられるチョコランチ くき&かわ・

ここも食べられるチップス なすのヘタセット 1,160円

お母さんのからだを気遣うおやつをギフトセットにしました。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は、野菜の皮や茎の食感と程よい甘じょっぱさが癖になります。ナス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と一緒に。



■[ギフトセット]HINATA（ひなた）

ここも食べられるジャム バナナの皮ごと・

豆腐づくりから生まれた おから入り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。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。



■[アップサイクル食材使用]梅香る練りあげマヨ丼（2人前）1,501円

梅酒づくりに使ったあとの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。この梅をドライフルーツにアップサイクルして梅酢と合わせ、生野菜、こんがり厚揚げと一緒ににんにく醤油味に仕上げた丼メニュー。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です。

2022年4月27日（水）～5月3日（月）までの期間限定販売



■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

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持続可能な「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。

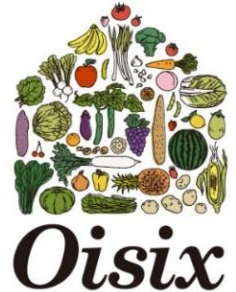


食品宅配サービス「Oisix」について

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。