

【報道関係者各位】

2022年7月13日

## フードロス削減を学べる《夏休みの自由研究 Kit Oisix》新登場 「アップサイクルいちごシロップの牛乳寒天」(7/21～)

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、必要量の食材とレシピがセットになったミールキット《夏休みの自由研究Kit Oisix》として、「アップサイクルいちごシロップの牛乳寒天」を、2022年7月21日より販売開始します。

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



▲Kit Oisix「アップサイクルいちごシロップの牛乳寒天」

### ■夏休みにお子さま自ら調理を通じて「フードロス」「アップサイクル」を学べるミールキット ジャム作りの現場で行き場を失っていた「いちごシロップ」を使用

Kit Oisixは、主菜・副菜を20分で作ることができ、特に夕食作りが“時短”になるという点でご好評をいただいています。この夏休みにラインナップするのは、お子様が「フードロス」や「アップサイクル」について主体的に学べる「夏休み自由研究 Kit Oisix」。ふだん口にしていない食材がどのように作られているのか、生産や加工現場で行き場を失った食材をどうやって無駄にせず活用できるか、なぜ寒天は食材を固められるのかといった、子どもたちにとって身近な食の知識を、調理体験を通じて深めることができるオリジナルの「学べるレシピカード」がついており、地球に優しいおやつが出来上がるまでを丁寧にサポートします。

ひと瓶150gのいちごジャムを作るためには、180gの生のいちごを使います。そこで生まれる30gの「いちごの風味をたっぷり含んだ汁」は、利用される機会がなく、行き場を失っていました。そこでその汁をおいしいシロップにアップサイクル。低温で丁寧にあくをとりながら、いちごの風味を損なわないように仕上げ、今回のKit Oisixに使用しています。

### ■調理しながら食材の理解を深められる工夫も

今回のメニューで使用している「寒天」は、テングサ・オゴノリなどの海藻から作られ、ゼラチンでは固められないフルーツを固めることができ、夏でも溶けにくいといった特長があります。調理しながら食材の不思議を学べる工夫も盛り込んでいます。



▲苺シロップのアップサイクルイメージ

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:丸尾

TEL: 050-5305-0549(直通) E-mail: [publicity@oisixradaichi.co.jp](mailto: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)

## 《夏休みの自由研究Kit Oisix》商品概要

■商品名:※価格は税込

「アップサイクルいちごシロップの牛乳寒天」961円

### 商品説明:

電子レンジ加熱して材料を混ぜ、冷やし固めるといった簡単な手順で作れる冷たい牛乳寒天は、相性の良いキウイといちごのシロップがアクセントに。調理を通じて身近な食の知識やフードロスの課題について学べ、お子さまが主体的に取り組むことができるミールキットです。

販売期間: 2022年7月21日(木)10:00~7月28日(木)10:00

販売URL: <https://www.oisix.com/sc/natsuyasumi>



### 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346,083人(2022年3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。

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:丸尾

TEL: 050-5305-0549(直通) E-mail: [publicity@oisixradaichi.co.jp](mailto: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)