

【報道関係者各位】

2022年10月4日

【食品ロス削減月間】新商品9品含む40商品が一堂に！「Upcycleフードフェス」開催 「等外米」「牛タンの皮」をアップサイクルしたミールキット新発売（10/6～） 「Upcycle by Oisix」サービス開始から58.9トンのフードロスを削減

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10月6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」新商品9品を含めた全40商品が揃う「Upcycleフードフェス」をOisixサイト上にて開催します。期間中は新商品として、欠けや割れなどで流通できず未活用だった「等外米」や「牛タンの皮」をアップサイクルしたミールキット、「（ヴィーガン）あんかけ中華おこげ」「牛タンの皮そぼろの秋ビビンバ」を販売、食卓でおいしく手軽にフードロス削減ができる機会を提供します。

URL: <https://www.oisix.com/sc/ucfes> 【開催期間：2022年10月6日（木）10:00～10月20日（木）10:00】

※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。



▲左から「（ヴィーガン）あんかけ中華おこげ」、「牛タンの皮そぼろの秋ビビンバ」

■欠けや割れのせいで未活用だった「等外米」を香ばしいおこげに仕上げたミールキット

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58.9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このべ27品となりました。

農産物検査法に係る関係法令等による検査基準で「等外米」と格付けされた玄米は、一般に屑米（くずまい）もしくは碎米（さいまい）と呼ばれ飼料米にされるなど、食用としては未活用となっています。この「等外米」を丸く成形し、香ばしい中華おこげにアップサイクル。さっと炒めたねぎやニラで仕上げた中華あんを絡めていただく、Kit Oisixの新メニューとして活用します。

■牛タンの加工時に捨てられていた「皮」を使った期間限定のビビンバも

牛タンの皮の部分は硬く食感がよくないため、加工する際には最初の処理段階ですべて外されており、1本につき300～400gの皮がこれまで活用されずに捨てられていました。今回はこの牛タンの皮の硬い食感を活かす加工方法を見つけ出し、コリコリした食感のそぼろに仕上げています。「Upcycleフードフェス」では、Kit Oisixの人気メニュー「そぼろと野菜のビビンバ」2人前（100g）あたり、約71gの牛タンの皮を混ぜ込み、新食感の牛タンの皮そぼろにアップサイクルした限定メニューを販売します。

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。



「Upcycleフードフェス」

開催期間：2022年10月6日（木）10:00～10月20日（木）10:00

URL：<https://www.oisix.com/sc/ucfes>

「商品概要」

■商品名：※価格は税込

「（ヴィーガン）あんかけ中華おこげ」2人前 1,609円

未活用の「等外米」で作った中華おこげが入ったヴィーガンメニューです。香ばしくパリッと仕上げたおこげに野菜たっぷりのあんをかけて、あつあつでお楽しみください。

食品ロス削減量（食品として活用される量を換算） 1商品あたり約16g

販売期間：2022年10月6日（木）10:00～10月13日（木）10:00

「牛タンの皮そぼろの秋ビビンバ」2人前 1,609円

Kit Oisixの人気メニューをアレンジ、新食感の「牛タンの皮そぼろ」が期間限定で登場します。

食品ロス削減量（食品として活用される量を換算） 1商品あたり約71g

販売期間：2022年10月13日（木）10:00～10月20日（木）10:00

■「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、最初の商品としてチップスを選んだのは、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。

■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58.9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58.9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29日までの購入による累積削減量

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。

