

2022年10月18日

【10月は食品ロス削減月間】「Upcycle by Oisix」の販売先拡大 全国の「Afternoon Tea LIVING」5店舗で フードロス解決を目指すアップサイクル商品の販売開始（10/18～）

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18日（火）より、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6商品を、株式会社サザビーリーグ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：角田 良太）が運営する、全国の Afternoon Tea LIVING 店舗（5店舗：テラスモール湘南、ららぽーとTOKYO-BAY、東武百貨店池袋、アトレ吉祥寺、大丸福岡天神店）およびオンラインストアにおいて販売開始します。“日常の中のこころのゆとり”の提案をしてきた同店での食品に関するアップサイクル商品の販売は今回が初めてとなり、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/>

※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。



▲左より「ここも食べられるチップス ブロッコリーの茎」、「ここも食べられるチップス だいこんの皮」、「ここも食べられるチップス なすのヘタ」

■「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。

「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たな食体験をお届けしています。

■これまでに畑や加工現場のフードロスを累計60.8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。また、催事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、これまでに削減したフードロスは累積60.8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10月13日までの購入による累積削減量

Upcycle by Oisix

フードロスに、新たな価値を



アフタヌーンティー・リビングでは2021年7月「ソーシャルグッド宣言」を発表しました。
フード担当者として、未来のためにできること、その中の一つの「食品ロス」に着目しています。
商品を手にとったお客様にも考えるきっかけになってほしいという想いを込めて、導入に至りました。
(株式会社サザビーリーグ ご担当者様より)

《商品概要》

■商品名：※価格は税込

ココも食べられるチップス ブロッコリーの茎 430円

冷凍ブロッコリーのカット工場では花蕾をカットしたあとに残る茎をスティック状にして特殊フライヤーで低温フライすることで、サクサクした軽い食感のチップスにしました。揚げ油はココナッツオイルを使用し、てんさい糖と塩で少し甘めに味付けています。

食品ロス削減量（食品として活用される量を換算） 1パックあたり約300g

ココも食べられるチップス だいごんの皮 430円

漬物工場から加工時に出る大根の皮を特殊フライヤーで低温フライすることで、パリッとした軽い食感のチップスにしました。揚げ油はココナッツオイルを使用し、てんさい糖と塩で少し甘めに味付けています。

そのままチップスとして召し上がるほか、サラダやスープのトッピングにも。

食品ロス削減量（食品として活用される量を換算） 1パックあたり約170g

ココも食べられるチップス なすのヘタ（黒糖味） 430円

なす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です。低温でじっくり揚げることで、通常は食べにくいヘタの部分を食べやすく加工しました。厚めにスライスし、しみ込んだ黒糖の旨みとポリポリ食感をお楽しみください。

食品ロス削減量（食品として活用される量を換算） 1パックあたり約90g

ココも食べられるチップス パインの芯（シナモン） 646円

未活用のパイナップルの芯を薄くスライスし、噛めば噛むほど味が染み出る、やさしい甘さのチップスに仕上げました。ほんのりシナモンが香るチップスはそのまま召し上がるほか、カレーなどのトッピングにもおすすめです。

食品ロス削減量（食品として活用される量を換算） 1パックあたり約120g

ココも食べられるチップス りんごの芯 646円

カットフルーツ工場では未活用だった国産りんごの芯をココナッツオイルで揚げ、りんごの甘さが引き立つチップスに仕上げました。

食品ロス削減量（食品として活用される量を換算） 1パックあたり約150g

■梅酒から生まれた ドライフルーツ 538円

梅酒づくりに使われたあとの、旨味が凝縮された梅を丁寧に種抜きし、独自の製法でしっかりと仕上げたドライフルーツです。さわやかな甘酸っぱさが癖になる一品。そのまま召し上がっていただく他、チーズやサラダのトッピング、お菓子の材料としても、梅の新たなおいしさを楽しめる商品になりました。

食品ロス削減量（食品として活用される量を換算） 1パックあたり約118g

※本品はアルコールを含みますのでお酒に弱い方やお子様、妊娠されている方はご注意ください



Afternoon Tea LIVINGについて

「spice of a day」のメッセージのもと、日常に旬やトレンドを取り入れ、彩りのある生活を演出する。

そんなシアワセのきっかけと出会え、暮らしの中にちょっとしたスパイスをお届けするライフスタイルブランド。

Afternoon Tea LIVING には、ダイニングやキッチン、リビング、バス、ステーションナリーからウエアまで幅広いアイテムが揃います。現在、全国約120店舗とオンラインストアを展開中。

2022年8月から「Afternoon Tea LIVING Loves EUROPE」をテーマに掲げ、ブランドの起源であるヨーロッパのような日常の提案をしていきます。

<https://www.afternoon-tea.net/living/>

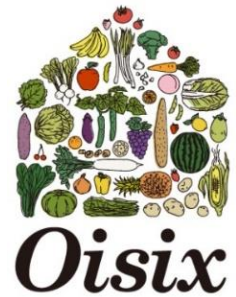
Afternoon Tea
LIVING

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350,650人（2022年6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。