

【報道関係者各位】

2025年3月18日

「Upcycle by Oisix」と「Butters」初のアップサイクルスイーツ共同開発 カット工場で行き場がなく未活用だったゴールデンパイナップルの芯を使用した サステナブルなバタースイーツ「Pineapple Cake | 鳳梨酥」新発売(3/18～)

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）の、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」は、2024年7月に当社の連結子会社となったクラフトスイーツブランドを展開する株式会社HiOLI（東京都世田谷区、代表取締役社長：平岡 晃）との初コラボとなる、アップサイクル原料を使用した新商品を共同開発しました。HiOLIが運営するクラフトバタースイーツ専門店「Butters」の新商品「Pineapple Cake | 鳳梨酥」として、2025年3月18日（火）より販売開始します。

※：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。

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



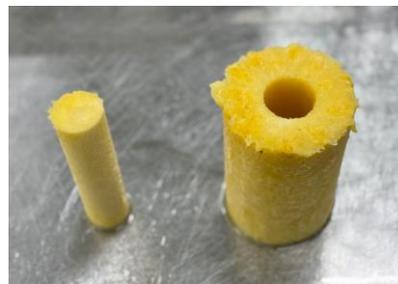
▲Butters「Pineapple Cake | 鳳梨酥」

■アップサイクルをテーマに、両社の強みを活かした初のオリジナルスイーツ共同開発

当社は2021年7月より「Upcycle by Oisix」という未活用食材を活用したアップサイクル商品のブランドを立ち上げ、これまでに産地や食品製造現場で生じる未活用原料をを用いた商品開発、事業化のための販売企画、更に取扱いを拡充するための加工現場と繋がりを構築し、のべ125品の商品開発に取り組んできました。一方、HiOLIは2018年の創業後より「HiO ICE CREAM」「Butters」「山ノチーズ」といったクラフトスイーツブランドを複数展開しており、特にバターを作る上で生まれる無脂肪乳などの副産物をアップサイクルしたスイーツ製造に強みを持っています。当社の連結子会社となったことを機に、両社の強みを掛け合わせることで、これまでになかったおいしいアップサイクルスイーツを開発することに注力し、このたび初の共同開発商品が完成しました。

■パイナップルの芯でシャキシャキ食感をあえてプラス トロピカルな味わいの広がりを表現

新商品開発にあたっては、Upcycle by Oisixがアップサイクルの取り組みを共創してきたパートナー団体・企業の未活用原料からジャムの原料を提案・供給を行いました。こだわりはジューシーなゴールデンパイナップルの果肉に、シャキシャキした食感をプラスしたジャム。この食感はフレッシュ・デルモンテ・ジャパン株式会社のカットフルーツを製造する工場で、これまで行き場をなくしていたパイナップルの芯を加えることで生まれました。噛みしめるごとに、トロピカルな旨味が口の中にジュワツと広がります。豊かなバターの風味とほんのりミルクの優しい味わいがするクッキー生地で、酸味と甘みのバランスが絶妙なパイナップルジャムをたっぷり包みこみました。



■ 商品概要

商品名：「Pineapple Cake | 鳳梨酥」

価格：3個入 1,080円（税込）

商品説明：

豊かなバター風味とほんのりミルクの優しい味わいがするクッキー生地で、酸味と甘みのバランスが絶妙なパイナップルジャムをたっぷり包みこみました。

こだわりは、ジューシーなゴールデンパインの果肉に、シャキシャキした食感をプラスしたジャム。この食感はこれまで行き場をなくしていたパイナップルの芯を加えることで生まれました。噛みしめるごとに、トロピカルな旨味が口の中にジュワツと広がります。

販売開始日：

Butters

全店舗 2025年3月18日（火）～在庫無くなり次第終了

販売サイトURL：<https://butters.farm/>

Oisix

予約期間 2025年3月20日（木）10:00～2025年3月27日（木）10:00

販売期間 2025年3月27日（木）10:00～在庫無くなり次第終了

販売サイトURL：<https://www.oisix.com/sc/butters>



Upcycle by Oisixについて

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日よりサービスを開始。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。

アップサイクルの考えに共感し取り組みを共創するパートナー団体は65 団体にのぼり、フードロス削減量は累計約139トン（2025年2月27日時点）を突破、2品から始まったオリジナル商品数は125品となりました（2024年3月18日時点）。2023年にはグッドデザイン賞を受賞。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プラットフォームとしての取り組みを推進します。

<https://upcyclebyoisix.jp/>

Upcycle by Oisix

クラフトスイーツブランド「Butters」について

2020年4月にHiOLIが立ち上げたクラフトバタースイーツブランド。バターを作る上で生まれる無脂肪乳などの副産物も大切に使用し、長年受け継がれた伝統的な製法を組み合わせたクラフトバタースイーツをお届けします。1番人気の「Craft Butter Cake」は、発売初日に用意した5,000個超が即日完売し、販売開始4年半で累計760万食を突破。商品にあったバターを選び、素材本来の良さを生かしながら、長年受け継がれた伝統的なレシピや製法を常識に捉われない組み合わせによって新たな価値を生み出し、これから先の未来につづくクラフトバタースイーツの伝統を創っていきます。

<https://butters.farm/>

Instagram：https://www.instagram.com/craft_butters


Butters
Craft Butter Sweets

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。子会社に、事業所、学校、病院などの給食事業を展開する「シダックス」、買い物難民向け移動スーパー「とくし丸」、米国でプラントベース食材のミールキットを展開する「Purple Carrot」などがあり、食の社会課題を解決するサービスを広げています。また、「サステナブルリテール」（持続可能型小売業）としてSDGsに取り組み、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。

<https://www.oisixradaichi.co.jp/>

株式会社HiOLIについて

株式会社HiOLIは、「MAKE HAPPY TIME MORE THAN EVER」をビジョンに掲げ、2018年4月に創業したクラフトスイーツカンパニーです。

2019年4月にクラフトアイスクリーム®ブランド「HiO ICE CREAM」、2020年4月にクラフトバタースイーツブランド「Butters」、2022年11月にチーズスイーツ「山ノチーズ」をスタート。バターを製造する過程で発生する副産物の一つである脱脂粉乳をアップサイクルしたクラフトスイーツを製造。創業から約5年で累計1,000万食超を販売しています。「素材へのこだわり」「マイクロバッチでの製造」「生産者の顔が見えるモノづくり」という3つのクラフトアプローチを大切に、企画から開発/製造までを手がけています。また全国各地の農家、企業との連携を通じた地域創生事業にも注力しています。

<https://hioli.co.jp/>