

【報道関係者各位】

2021年11月30日

## フードロス解決を目指す「Upcycle by Oisix」のアップサイクル商品 スーパーマーケットLIFE、CHOOSEBASE SHIBUYAで販売を開始(12/1～) ～LIFEがプロデュースするビオラル丸井吉祥寺店、西武渋谷店のメディア型OMOストアでサステナブルな食の提案を加速～

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※のみ販売するフードロス解決ブランド「Upcycle by Oisix」プライベートブランド商品(以下PB)の販売を、株式会社ライフコーポレーション(本社:東京都台東区、代表取締役社長:岩崎 高治)がプロデュースするナチュラルスーパーマーケット「ビオラル丸井吉祥寺店」並びに株式会社そごう・西武(本社:東京都千代田区・代表取締役:林 拓二)が提供するメディア型OMOストア「CHOOSEBASE SHIBUYA」において販売開始します。

「Upcycle by Oisix」商品の実店舗で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、より多くのお客さま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。



### ■ふだんのお買い物がフードロス削減につながる 環境配慮型商品を選ぶアクションを応援

コロナ禍によって余剰となった食材に人々の関心が集まったり、2021年9月の国連食料システムサミット、10月の「世界食料デー」「食品ロス削減の日」などを経て、「食のサステナビリティ」が注目されています。

当社では、「Upcycle by Oisix」サービス開始に伴い、フードロス削減取組の対象を当社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食品ロス削減の取組を開始しました。

「Upcycle by Oisix」は地球と身体にやさしい、新しい食の楽しみ方を広げる食品ロス解決型ブランドとして、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。本年7月のサービス開始から4ヶ月半で約8トン(11/26現在)のフードロス削減を達成しています。3年後には年間約500トン、当社商品製造に関わる提携先100社の食品ロス削減を目指しています。

今回のリアルショップでの販売開始により、より多くのお客様にサステナブルな「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。

### ■「Upcycle by Oisix」商品を販売する店舗について

#### ビオラル丸井吉祥寺店

住所:東京都武蔵野市吉祥寺南町1-7-1(丸井吉祥寺店1F)

営業時間:10:30～20:00

#### CHOOSEBASE SHIBUYA

住所:東京都渋谷区宇田川町21-1(西武渋谷店 パーキング館1階)

営業時間:11:00～21:00

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)

## ■Upcycle by OisixのPB商品について

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。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。低温で、素材の食感や香りを活かすように独自の製法で食感豊かなチップスに仕上げました。

また、加工時に廃棄されていた有機バナナの皮をまるごと加えたバナナジャム、梅酒づくりの役割を終えた梅の果肉を活用したドライフルーツも商品化しました。

### 《商品概要》

■商品名：※価格は税込

こども食べられるチップス ブロccoliの茎 430円★

冷凍ブロッコリーのカット工場で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



こども食べられるチップス だいこんの皮 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。

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



こど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パリパ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



こども食べられるジャム バナナの皮ごと 961円

加工時に廃棄されていた有機バナナの皮を、ひと瓶の内容量に対して約20%使用した、おいしく、さわやかな味わいのバナナジャムです。

パンやヨーグルトに添えていただくのはもちろん、チャツネのようにカレーなどの煮込み料理の隠し味にもお使いいただけます。

食品ロス削減量(食品として活用される量を換算) 1瓶あたり約30g



梅酒から生まれたドライフルーツ 538円

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。



CHOOSEBASE SHIBUYAでは店舗と同オンラインショップでも販売します。

ピオラル吉祥寺店では★の商品のみ販売します

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

(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)

## 「BIO-RAL(ビオラル)」について

「LIFE(ライフ)」がプロデュースする新業態「BIO-RAL(ビオラル)」は、“素敵なナチュラルライフスタイルを通じて、心も身体も健康で美しく豊かな毎日を過ごしてもらいたいと願うスーパーマーケット”をコンセプトに、毎日のお買い物機能に加えて、「オーガニック、ローカル、ヘルシー」と「安心、トレンド、高質」を意識した商品(生鮮品、惣菜、日配食品、加工食品、生活関連品)を取りそろえます。

大阪府の1号店に続き、2020年に丸井吉祥寺店がオープン。また首都圏の「LIFE」店内に「BIO-RAL」コーナーを展開中です。

URL: <http://www.lifecorp.jp/store/bio-ral/>



## 「CHOOSEBASE SHIBUYA」について

2021年9月2日(木)、西武渋谷店パーキング館1階にオープンした株式会社そごう・西武が提供するメディア型OMOストア。「サステナビリティ」をキーワードに「気付き」や「賛同」、「応援」を通して「意味に出会い、意思を買う。」という新たな購買体験を提供しています。またスマホを使った新しいスタイルの買い物や、空間設計についての考え方などそごう・西武は「CHOOSEBASE SHIBUYA(チューズベースシブヤ)」を通して百貨店の枠を越えた新たな取り組みに挑戦していきます。

URL: <https://choosebase.jp/>

S  
H  
I  
C  
H  
O  
O  
S  
E  
B  
A  
S  
E  
S  
H  
I  
B  
U  
Y  
A

## 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)