

【報道関係者各位】

2022年9月13日

## 【10月は食品ロス削減月間】 Upcycle by Oisix 初の企業コラボレーション チョーヤ梅酒とアップサイクル商品の共同開発を開始 2023年1月発売予定 梅酒に使った梅をドライフルーツに 事業化とフードロス削減を同時に実現

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※を開発・販売するフードロス解決型ブランド「Upcycle by Oisix」がチョーヤ梅酒株式会社（本社：大阪府羽曳野市、代表取締役社長：金銅 重弘）と共同開発した新商品「梅酒から生まれたしっとりドライフルーツ（仮）」を2023年1月（予定）より販売開始します。

当社が企業との協業で他社原料をアップサイクル・商品化するのはこれが初の取り組みとなります。フードロス削減への取り組みの対象を当社サプライチェーンだけでなく、他社や他団体の原料廃棄の課題解決にも乗り出します。

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。

# Upcycle by Oisix

フードロスに、新たな価値を

とどけ、梅のちから。  
**CHOYA**

### ■ 取り組み開始の背景

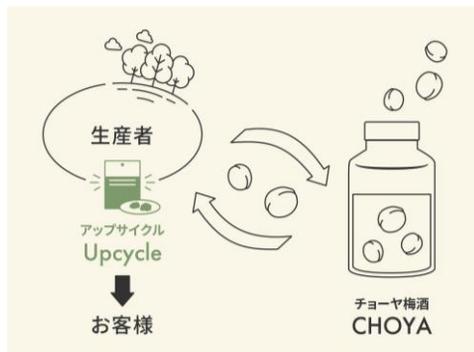
梅の生産者の収入・モチベーションを上げながら事業化し、同時にフードロス削減を叶える商品開発を提案

チョーヤ梅酒では紀州産を中心に国産梅を100%使用、生産者と共に土づくりから取り組み、熟度が高く、香り豊かな梅を厳選して梅酒にしています。「自然の梅果実全部を美味しく食べていただきたい」と、梅をまるごと楽しむことを大切にしています。梅酒に漬けた後の梅は製品に入れり、そのまま販売していますが、製品化できなかった余剰の梅は、家畜の飼料や畑の肥料となっていました。

Upcycle by Oisixからは、梅酒に使用した後の梅を産地で再び買い戻し、生産者が自らドライフルーツに加工することを提案。産地での雇用を確保しながら事業化することで、生産者の収入やモチベーションも向上し、フードロス削減も同時に叶えることができました。

2021年9月よりOisix会員向けにテスト販売を開始したところ「梅のドライフルーツは初めて。ヨーグルトに一晩つけておくと程よく柔らかくなり、他に甘みを加えなくても美味しい」「歯ごたえがしっかりしており、噛めば噛むほど美味しさを感じられる」とお客様からも好評をいただき、リピート率の高い人気商品となりました。

このたび正式にUpcycle by Oisixによる企業コラボレーション第一弾として、食味をさらに向上させ新発売。梅の可能性を追求し、より良く進化させたものをお届けしたいと願うチョーヤ梅酒と、誇りを持って梅づくりをしてきた生産者の想いに応えられる、より環境負荷が低く、新たな価値を加えた商品が生まれました。



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)

(チョーヤ梅酒株式会社コメント)

廃棄ゼロを目指して、これまで製品化や飼料・肥料化を行っていましたが、近年はSDGsなどのムーブメントによりフードロスに対する意識が更に高まってきていると感じています。梅酒を漬けたあとの梅の実をまるごとおいしく食べていただけるよう、今後も梅製品の多様化を促進し梅市場を盛り上げてまいります。

## 《商品概要》

### ■商品名：

**梅酒から生まれたしっとりドライフルーツ（仮）** 538円（税込）  
旨味が凝縮された梅を丁寧に種抜きし、独自の製法でしっと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、ヨーグルトやサラダのトッピング、お菓子の材料としてもお使いいただけます。梅の新たな味わいかたを楽しめる商品になりました。

※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

**発売予定：2023年1月（予定）**

**販売先URL：**<https://upcyclebyoisix.jp/>

**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50gあたり118g



## ■「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

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日のサービス開始から、畑や加工現場で未活用だった食材56.2トンアップサイクルしフードロスを削減（2022年9月8日現在）。2品から始まったオリジナル商品数は21品となりました。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。

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。



## 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。

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）