

2022年10月28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が 首都圏のナチュラルローソン133店舗で順次販売開始 11月末には全7品に

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※1を開発・販売するフードロス解決型ブランド

「Upcycle by Oisix」の7商品を、株式会社ローソン（本社：東京都品川区、代表取締役社長：竹増 貞信）が運営するナチュラルローソン店舗（133店舗：2022年9月末現在）で2022年10月25日より順次販売開始、11月29日までに全7商品を展開します。本年6月の環境月間に販売した2商品の販売好調を受けナチュラルローソンで展開される「アップサイクルフェア」において商品数を7商品に拡大することが決まったものです。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。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。



▲（左から）「ここも食べられるチップス ブロccoliの茎」「ここも食べられるチップス パインの芯」「ここも食べられるチップス りんごの芯」

### ■販売好調を受けて、11月からは7商品が店頭で購入可能に

「Upcycle by Oisix」商品の、今回のナチュラルローソン店舗への7商品の販売は、本年6月の「環境月間」に、さまざまなアップサイクル商品を集めたフェアを開催した際に期間限定で2商品を販売し、多くのお客様にご支持いただいたことを受けて決定したものです。

2021年7月のサービス開始以降、「Upcycle by Oisix」の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、ECに限らず催事出店などで積極的にお客様がサステナブルな商品に出会えるタッチポイントを増やすことで売り上げを伸ばし、削減したフードロスは累積61.9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10月20日までの購入による累積削減量

### ■販売する商品について

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広げ、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。



## (販売開始の背景について)

ナチュラルローソンでは、11月1日(火)よりさまざまなアップサイクル商品を集めたフェアを開催いたします。Oisixのアップサイクル商品は、今春ナチュラルローソンにて展開した際、非常に好評いただきました。「アップサイクル」の認知をより一層、ナチュラルローソンの売場から積極的にお客様へお伝えさせていただきたいと考え、今回フェアと合わせ、菓子売り場での定期的な商品展開も含めてOisixのアップサイクル商品を再度お取り扱いさせていただくことになりました。これからもナチュラルローソンでは、さまざまなサステナブルな取り組みを行ってまいります。

(株式会社ローソン ご担当者様)

### 《商品概要》

■商品名：※価格は税込

**ここも食べられるチップス ブロッコリーの茎** 430円 (10/25発売 ※再発売となります)  
冷凍ブロッコリーのカット工場で花蕾(からい)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

**ここも食べられるチップス パインの芯(シナモン)** 646円 (10/25発売)

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

**ここも食べられるチップス りんごの芯** 646円 (10/25発売)

カットフルーツ工場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

**ここも食べられるチップス なすのヘタ(黒糖味)** 430円 (11/1発売)

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

**えごま油づくりで生まれた ひとくちサクサク焼き** 322円 (11/1発売)

えごま油を搾油した際に残った搾りかすを国産小麦に加え、昔懐かしくやさしい食感のおせんべいにしました。お子さまのおやつにもおすすめです。

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0.42g

**えごま油づくりで生まれた 香ばしかりんとう** 322円 (11/1発売)

えごま油を搾油した際に残った搾りかすを国産小麦に加え、特有の香ばしさを活かした黒糖味のかりんとうに仕上げました。

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2.4g

**ここも食べられるチップス だいこんの皮** 430円 (11/29発売 ※再発売となります)

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170g

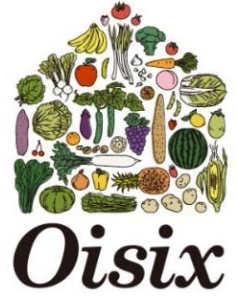


## 食品宅配サービス「Oisix」について

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、合成保存料・合成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1億3千万食（2022年6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。