

【報道関係者各位】

2022年11月1日

未活用だった梅酢をアップサイクル 「梅干しから生まれた 梅酢あめ」2種の販売を開始(11/3～) 「Upcycle by Oisix」サービス開始から61.9トンのフードロス削減

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11月3日より、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」の新商品として「梅干しから生まれた 梅酢あめ」「梅干しから生まれた 梅酢あめ(梅のペースト入り)」を販売開始します。 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)「梅干しから生まれた 梅酢あめ」「梅干しから生まれた 梅酢あめ(梅のペースト入り)」

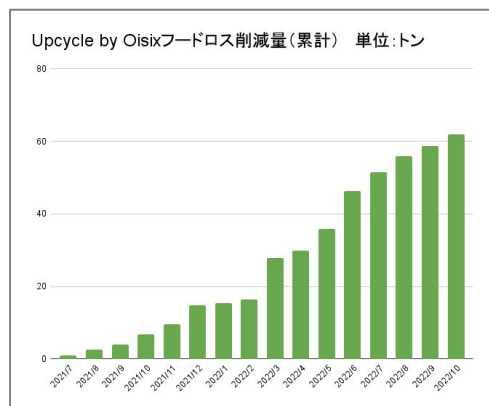
■未活用だった梅酢をアップサイクル 規格外の梅もペーストにして練り込みました

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日のサービス開始以来、畑や加工現場で未活用だった食材61.9トン※2をアップサイクルしフードロスを削減。2品から始まったオリジナル商品数はのべ29品となりました。
※2: 2021年7月～2022年10月20日までの購入による累積削減量

梅酢とは、梅干しを作る過程で生の梅を塩漬けにすることからエキスとできる副産物です。「酢」と言っても発酵はしておらず、一般的な醸造酢とは異なります。梅干しづくりにおいては、生梅の重量の約半分が梅酢となっています。

梅干しを作るメーカーで年間約1600トン発生している梅酢は、昔ながらの製法で梅と塩を漬け込んで熟成させることから塩分が高く、調味料としての流通はわずかに留まっていた。

本シリーズはこの未活用だった梅酢や、潰れたり皮が破けた規格外の梅を使い、ほどよい塩味と梅の風味が贅沢に味わえる梅酢あめシリーズとしてアップサイクルしました。



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

(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)

《商品概要》

■商品名:※価格は税込

梅干しから生まれた 梅酢あめ(内容量 72g) 322円

和歌山県紀州産の梅酢と沖縄県産の塩シママースを加え、砂糖はビートグラニュー糖を使用し、原材料にこだわりました。ビートグラニュー糖のスッキリとした甘さと、強すぎない塩加減で、お子様からご年配の方までお楽しみいただける梅酢あめです。

食品ロス削減量(食品として活用される量を換算) (1袋あたり)約0.16g



梅干しから生まれた 梅酢あめ(梅のペースト入り)(内容量 60g) 322円

和歌山県紀州産の梅酢と沖縄県産の塩シママースを加え、飴の中心に和歌山県紀州産の干し梅ペーストを入れた、1粒で2つの梅味が楽しめるあめを作りました。果肉には、規格外になっていた和歌山県紀州産の梅を、練り梅にして活用。一口目は梅の味、舐めるにつれて中心の梅ペーストがあふれ出す2段仕込みに仕上がっています。

食品ロス削減量(食品として活用される量を換算) (1袋あたり)約2.66g



発売日:2022年11月3日(木)10:00~

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

■「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。



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。

「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。



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)