

【報道関係者各位】

2023年7月6日

【Upcycle by Oisixは2周年】未活用だった「穴あき」わかめをアップサイクル 年間100トンにもなる廃棄原料を使用 香ばしい玄米スナック2種を販売開始(7/20～) 8月には規格外のコンポートをアップサイクルした夏限定のパウンドケーキも発売

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」の新商品として未活用だった規格外のわかめをアップサイクルした「ここもおいしく 国産穴あきわかめの玄米スナック(甘しょうゆ)」、「ここもおいしく 国産穴あきわかめの玄米スナック(コンソメ)」を2023年7月20日(木)より販売開始します。

また、季節の果物を使用したアップサイクルパウンドケーキ第二弾として、コンポートを作る際の規格外原料を使った「ここもおいしく ふぞろいオレンジコンポートと紅茶のパウンドケーキ」を2023年8月3日(木)より販売開始します。

URL: <https://www.oisix.com/sc/wakame> (2023年7月20日10時よりご覧いただけます)

※ 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。



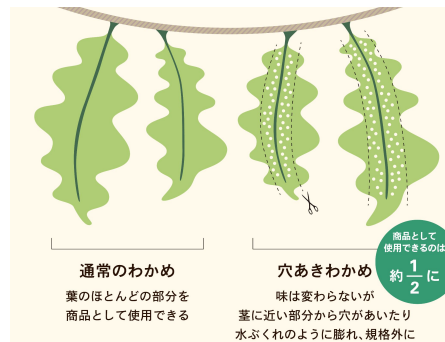
■年々廃棄量が増えている三陸わかめ 見た目が原因でフードロスになっているのが現状

国産の85%を占めている三陸のわかめは、北上川から流れ込むミネラル豊富な水と、親潮と黒潮が回流する漁場の荒々しい波に育てられ、肉厚でプリッとした食感、シャキッとした噛みごたえで知られています。

近年、茎わかめに近い部分に小さな穴があいたり、ポコポコと水ぶくれのように膨れてしまうわかめの比率が増えています。そういったわかめは見た目のイメージが悪くとして正規流通ができず、収穫時に発見されるとその部分を切り落としているので、商品として使用できる面積が少なくなってしまう。三陸全体で切り落とされ廃棄されている量は、全体の約5割(水揚げ時換算で年間100トン余り)にも及びます。

また、本来の黒色ではなく赤みの強い「赤昆布」の割合も増えています。これまでは選別して市場に出荷していたものの、今ではその割合が多くなっているため、未利用の昆布が増えているのが現状です。こちらでも、選別する漁師の手間は増えているのに、販売できる商品量は減ってしまっているのです。

Upcycle by Oisixでは、今回の新商品を始め、すでに販売中のスープ、だし、そうめんなど、わかめや昆布のロスをレスキューする商品開発を一層増やすことで、おいしく産地のロスを減らしながら、お客さまの理解にもつながるような取り組みをさらに強化してまいります。



▲茎に近い、穴の部分は全て廃棄されている



▲小さな穴があいたり膨れが生じている

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)

(宮城県石巻市・十三浜の三陸わかめ生産者 阿部勝太さん)

今年は特に穴あきわかめの比率が増えており、それを取り除く人件費も増えて、労働環境が悪くなっているのに売る面積自体は減ってしまっています。値がつく繁忙期のうちに売り切りたいのに、夜遅くまで穴の部分を取り除く作業に時間を取られてしまう、悪循環になっているのが現状です。

小さな穴でも取り除かなければいけない理由として、三陸わかめは加工品ではなく塩蔵わかめやフレッシュなわかめとして売られているため、どうしても見た目やイメージ重視になってしまっています。これまでに穴あきわかめ自体が消費者に知られていないので、今でもクレームになることを恐れて取り除かざるを得なくなっているのです。

この商品をきっかけに、多くの方に理解をいただけたら嬉しいです。



《商品概要》

■商品名:

ここもおいしく 国産穴あきわかめの玄米スナック(甘しょうゆ)

ここもおいしく 国産穴あきわかめの玄米スナック(コンソメ)

各289円(税込)

収穫時に穴があいてしまっている穴あきわかめは、見た目が悪いことから規格外とされますが、味も栄養も本来のまま。その海藻本来のおいしさ・香りと、17種の雑穀を使って味に深みを出し、ご家族でお楽しみいただけるスナックを作りました。

食品ロス削減量(食品として活用される量を換算)

1商品(10gx3連)当たり、

約6.9gの穴あきわかめ(※生換算時、乾燥時で約0.54g)を使用

販売開始: 2023年7月20日(木) 10:00~

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

【実店舗でのお取り扱い・Oisix会員のお客様以外の販売先URL】

CHOOSEBASE SHIBUYA(営業時間: 11:00~21:00)

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)

発売開始: 2023年7月28日(金)~

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



■季節ごとに発生する未活用原料を使った、

アップサイクル焼き菓子シリーズ第二弾

季節ごとの新鮮なフルーツを厳選して製造されているジャムやジュース。その製造過程において発生する副産物の多くは未活用のまま廃棄されているのが現状です。加工現場で未活用のフルーツ原料を活用し、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を開発しました。

Oisixプライベートブランドのジャムを製造している樽正(兵庫県養父市)から出るオレンジコンポートの規格外原料、さらに人気商品「淡路島産なるとオレンジのマーメイドジャム」製造時に使用する国産オレンジ果汁の過剰分を生地に使用、オレンジと相性の良いアールグレイ茶葉を練り込み、冷やしておいしい夏のパウンドケーキに仕上げました。

今後も、季節ごとに発生し未活用となっている加工現場のフルーツ原料を、積極的にアップサイクルする取り組みを進めてまいります。



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)

《商品概要》

■商品名:

こもおいしくふぞろいオレンジコンポートと紅茶のパウンドケーキ

1,360円(税込)

甜菜糖とレモン果汁のみで炊き上げた、香川県産オレンジコンポート(規格外)をトッピングにあしらった、夏にぴったりの爽やかなパウンドケーキ。生地には淡路島産なるとオレンジ果汁とアールグレイ茶葉を練りこみ、しっとり仕上げています。鼻に抜ける清々しいオレンジの香りは格別です。

食品ロス削減量(食品として活用される量を換算)

1本(215g)当たり66g

(なるとオレンジ果汁:11g、オレンジコンポート:55g ※焼成前時)

販売開始:2023年8月3日(木)10:00~

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

(実店舗でのお取り扱い・Oisix会員のお客様以外の販売先URL)

CHOOSEBASE SHIBUYA

発売開始:2023年8月8日(金)~



■サービス開始から2周年でオリジナル商品74品を開発

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日に最初の商品を販売開始。これまでに畑や加工現場で未活用だった食材約87.5トンアップサイクルしフードロスを削減(2023年6月末現在)。2品から始まったオリジナル商品数は74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。

Upcycle by Oisixは、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。

ブランドサイト:URL:<https://upcyclebyoisix.jp/>

Upcycle by Oisix

フードロスに、新たな価値を

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401,463人(2023年3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1億5千万食(2023年5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)