

【報道関係者各位】

2023年7月14日

## オイシックス・ラ・大地と旬八青果店の協業第1弾 観測史上最大の強風で傷がついた【もったいない完熟桃】を旬のスムージーとして店頭販売 宅配お届けが難しくなった生鮮品を活用し、相互に畑のフードロスを削減

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、以下「当社」)が展開するOisixは、2023年5月に業務提携した株式会社アグリゲート(本社:東京都品川区、代表取締役CEO:左今 克憲、以下「アグリゲート社」)との生鮮品を通じた協業第1弾として、記録的な強風による影響で傷がつき、宅配サービスでの販売が難しくなっている、当社契約生産者が作る完熟桃を使用したスムージーの旬八青果店での販売を2023年7月14日(金)より開始します。



### ■最大瞬間風速22.5m/s …記録的な強風で、皮に傷がついた桃が多く発生 宅配でのお届けが困難に

本年5月8日、山梨県内では記録的な強風となり、最大瞬間風速は甲府で21.2m、韮崎で22.5m(観測史上最大)を記録※。対象の地域では、風で激しく揺れた桃の表皮に傷がつく事態となりました。例年であれば出荷時1割にも満たない「傷あり」の桃が5割近く発生し、出荷シーズンを迎えた畑でも日々傷がついた桃が見つかっています。宅配でのお届けが難しく、市場に出せないこうした桃は、廃棄になることも懸念されます。

※出典: [甲府地方気象台「山梨県の気象概況」2023年5月 p.8](#)

### ■すぐに食べればおいしい、熟度の進んだ”もったいない桃”を旬八青果店の店舗でスムージーに加工して販売

被害が出ている当社の契約生産者・飯野さんは、南アルプス市商工会が認定する「完熟フルーツマスター」の桃名人。産地の状況を受けて、当社とアグリゲート社の担当者がフードロス削減のために産地を訪問。アグリゲート社が運営する旬八青果店は、東京都内に地域密着型の店舗展開があり、熟度が進んでいるがすぐに食べればおいしい青果や、傷などがあるおいしいワケあり品を店舗で販売しています。今回は桃の傷がついた部分だけをカットし、店舗の人気商品である、野菜とフルーツのみを使ったスムージーに活用、販売します。

### 【山梨県の桃生産者・飯野翼さんコメント】

「過去に例がないような強風が吹きました。ちょうど仕上げの摘果をしている時期と重なってしまったため、このたった1日の強風で畑全体に大きな影響が出ています。5月の時点でひどく傷ついた桃は諦め、だいが木から落としたのですが、収穫する今の時点になっても畑のあちこちから皮に傷のついた桃が見つかる状況です。傷といっても皮の表面が木の枝にこすれてついたものなので、中の実にはほとんど影響はありません。ぜひ、少しでも多くお客様にお届けして、おいしいうちに召し上がっていただきたいです」

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)

■商品名:規格外桃入り 旬ムージー 216円(税込)

商品詳細:生育過程で傷がついたり形がいびつになったりという理由で販売が難しい「規格外」の桃を、野菜果物100%のスムージーに活用しました。

販売期間: 2023年7月14日(金)~桃の入荷終了時期まで

販売店舗: 旬八キッチン天王洲店(雲仙市コラボ店)

東京都品川区東品川2-2-8 スフィアタワー天王洲1階

※使用する青果は日替わりとなります

また、仕入れ状況により規格外桃を使った旬ムージーの販売がない日もございます



## ■生鮮品を通じた様々なシナジー効果を生み出しながら、余剰青果の有効活用などの実現を目指す

当社が本年5月に業務提携契約を締結した、旬八青果店を運営しているアグリゲート社は「未来においしいをつなぐインフラの創造」を掲げ、「地方経済の衰退」「都市部での不本意な食生活」「食農業界の持続不可能な労働」という食農業界が抱える社会課題を解決することを目標に掲げており、産地や市場とのリレーションを持ち、ストーリーのある商品を自社店舗で販売することを事業としています。食の課題をビジネスの手法で解決することを企業理念としている当社との親和性も高く、両社にとって大きなシナジーを生むことを目的とし、今回の産地の状況を受けて、フードロス削減のためにこの取り組みを開始しました。

旬八青果店は、東京都内に地域密着型の店舗展開があり、当社はインターネットやカタログによる宅配での展開を強みとしているため、相互のチャネルでの販売や、両社の強みを生かした商品開発などのシナジー創出が今後も期待できます。また今回のように、すぐに食べたほうが良い、熟度の進んだ”もったいない食材”などを旬八青果店の店舗で販売したり、旬八青果店と当社グループである豊洲漁商産直市場との取引により水産品の取り扱いを拡大するなど、生鮮品を通じた様々なシナジー効果を生み出すことが可能となります。

今後も両社の事業領域の拡大と、安定した商品流通や、余剰青果の有効活用などの実現を目指します。

## 【オイシックス・ラ・大地社とアグリゲート社の協業イメージ】

# Oisix ra daichi

- ・もったいない食材の販路強化  
(宅配には不向きでも、食べ頃の熟度の青果等を旬八青果店で販売)
- ・豊洲漁商産直市場(※)の販路拡大

※水産品を飲食店などに卸販売する  
オイシックス・ラ・大地の子会社

両社の販路と産地  
ネットワークの連携を  
軸としたシナジー創出  
を見込む

- ・果物を中心に特色のある青果品の仕入れ・産地開拓
- ・豊洲漁商産直市場を通じた飲食店などへの販路拡大



### 株式会社アグリゲート

「未来においしいをつなぐインフラの創造」をミッションに掲げ、販売起点でニーズを理解し生産から販売を一気通貫するSPF (Speciality store retailer of Private label Food) モデルで食農業界に新しいインフラ構築をおこなっております。

<https://agrigate.co.jp/>

### 「旬八青果店」

都内に6店舗展開(目黒警察署前店、赤坂店、五反田TOC店、旬八キッチン天王洲店、旬八弁当店五反田店、旬八弁当店田町店)する青果を中心とした食品小売店(八百屋)です。「不本意な都市の食生活を豊かにし、それと同時に地方経済を活性化する」をブランドミッションとしており、「あなたにとってのおいしい青果を。」をモットーに商品選定と販売管理を行い、密なコミュニケーション(会話だけではなく、商品POPなども含め)を大切にする地域密着のお店です。

<http://shunpachi.jp/>

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)

## 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](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)