

【報道関係者各位】

2023年9月21日

【フードロス削減】流通過程で廃棄予定だったフルーツをOisixが自社で商品化 「もったいない桃で作ったゴロッとももジャム」 「シェフ監修！しっとりバナナチーズケーキ」販売開始(9/28～)

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、サステナブルな事業活動を推進しフードロス削減を目的として設立した「フードレスキューセンター」から生まれたオリジナル商品の第一弾として、生鮮品として出荷できなかった桃を使用した「もったいない桃で作ったゴロッとももジャム」、検品時にロスになってしまっていたバナナを使用した「シェフ監修！しっとりバナナチーズケーキ」を2023年9月28日（木）より販売開始します。

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



▲流通過程で発生するフードロスを削減、

「もったいない桃で作ったゴロッとももジャム」（左）、「シェフ監修！しっとりバナナチーズケーキ」

■当社が取り組んできた流通過程で発生するフードロス削減を進め、サステナブルな付加価値を加えてオリジナル商品化

当社は2020年11月にグリーン戦略を掲げており、その中の1つとしてフードロスの削減に取り組んでいます。「フードレスキューセンター」は、食材の食感・保存のコントロール技術を用い、産地や流通過程で生まれていたフードロス削減の他、アップサイクル加工などが実現でき、より一層のフードロスの削減が可能になる施設で、2025年には年間1,000トンのフードロス削減達成を目指します。

「もったいない桃で作ったゴロッとももジャム」は、生鮮品としては出荷できなかったOisix生産者の桃を使用しています。産地の山梨県では本年5月の記録的な強風により桃の表面に傷がつき、生産者によっては畑の3割以上が生鮮品での出荷が難しい状況となりましたが、今期、この商品化により約1トンの桃をレスキューできました。

さらに、おいしさや中身の品質に問題はないものの、検品時にロスになってしまったり、パッケージの不良、パックする際に房から外されたことによって商品化できず、一部廃棄されてしまっていたバナナを活用したバスケットケーキも商品化しました。

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原料を、積極的に商品化する取り組みを進めてまいります。

（上から）フードレスキューセンター外観、強風で表面に傷がついた桃、検品でロスになっていたバナナ（イメージ）→



◀商品概要▶

■商品名：もったいない桃で作ったゴロツとももジャム 1,274円（税込）

そのまま食べてもおいしい完熟桃は、変色防止のために一度凍らせ、一つひとつ手作業で皮をむいてから、職人の手によりジャムに仕上げました。加熱温度や糖度を細かく調整しているため、桃らしい香りとピンク色も楽しんでいただけます。

食品ロス削減量（食品として活用される量を換算）

1瓶(140g)当たり260g



■商品名：シェフ監修！しっとりバナナチーズケーキ 2,268円（税込）

プライベートレストラン「クッチーナジャンニ」のオーナーであり、築地にチーズケーキ店「TEATRO eFe TOKYO」を構える、小崎 陽一シェフ監修によるバナナチーズケーキ。

ケーキ1台に約80gのバナナを使用し、バナナのすっきりした甘みと芳醇な香りが楽しめる、軽やかなチーズケーキに仕上げました。

食品ロス削減量（食品として活用される量を換算）

1台(375g)当たり80g



販売開始：2023年9月28日（木）10:00～

URL：<https://www.oisix.com/sc/frc>

「フードレスキューセンター」で実現できること

(1) 青果のミールキット原料・加工品への活用

- ・規格に準じた青果の他、ふぞろい食材の加工も柔軟に対応でき、青果の積極的な仕入れが可能になる
- ・豊作時の食材もスムーズにカットや加工原料にできる

(2) アップサイクル商品への転換

- ・食感・保存コントロール技術により、非可食だった食材の部位の加工が可能になる
- ・アップサイクル商品（Upcycle by Oisix）に使用できる食材が拡大する
- ・食べられていなかった食材に新たに価値をつける商品の開発を加速できる

(3) 品質保持期限の延長

- ・独自の包装技術と温度帯管理により食材の保存期間を伸ばすことが可能になりロス量が減る

フードレスキューセンター



1 Kit Oisix原料・加工品への活用

豊作・ふぞろいなど
食べられるが細で
捨てている食材



当社独自の
加熱・冷凍の組み合わせによる
食材の食感・保存
コントロール技術

Kit Oisix
製造センター



Kit Oisixの
カット野菜や
加工品原料に活用

2 アップサイクル商品への転換

つる・皮・ヘタなど
従来は非可食部



アップサイクル商品の
開発加速・
製造キャパ拡大

3 品質保持期限の延長

傷みやすい生野菜や
カット野菜など
長持ちしない商品



包装技術と温度帯管理による
品質保持期限延長

品質保持期限の延長により
さらなる家庭の
フードロス削減に貢献

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396,709人（2023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SDGsに取り組み、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。