

【報道関係者各位】

2023年10月12日

【2023年度グッドデザイン賞受賞】Upcycle by Oisix 10月の新商品 ハロウインの季節に未活用となっていたかぼちゃの皮をアップサイクル 「ここもおいしく 皮ごとかぼちゃとはじかれくるみのパウンドケーキ」販売開始(10/19～)

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)の、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」は、2023年10月19日(木)より新商品「ここもおいしく 皮ごとかぼちゃとはじかれくるみのパウンドケーキ」を販売開始します。

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

※ 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。



■ハロウイン時期 かぼちゃを使った菓子の製造過程で発生する未活用原料を使った、 アップサイクルパウンドケーキ第四弾

製造の過程で廃棄・未活用になっていた、加工現場でやむを得ず出してしまう規格外の原料を活用し、より環境負荷が低く、新たな価値を加えたオリジナルのアップサイクルパウンドケーキシリーズ。

ハロウイン時期の菓子原料としてかぼちゃペーストを製造する際、色が悪くなるという理由から「かぼちゃの皮」の部分は廃棄されています。今回はこの未活用部分をペーストに使用し、より深みのある味わいに仕上げています。また、殻を割って製造するくるみはどうしても割れやすく、全体の2割前後が規格外品として検品ではじかれてしまっています。パンプキンシードとこのくるみを、カリカリした食感が楽しめるよう表面のトッピングに使用しています。マーガリンやショートニングは使わず、シンプルな原材料のみでしっとりとした生地仕上げました。

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。

■Upcycle by Oisixは2023年度グッドデザイン賞を受賞しました

「Upcycle by Oisix」は、このたび「2023年度グッドデザイン賞」(主催:公益財団法人日本デザイン振興会)を受賞いたしました。捨てられていたものに付加価値をつけ新たな製品にするアップサイクルの考えを食の世界に取り入れ、畑や加工現場で未活用だった食材累計約96トンのフードロス削減を達成し、自社サプライチェーンだけでなく、食品製造業、外食産業を巻き込んで原料廃棄の課題解決にも乗り出している点が高く評価されました。



GOOD
DESIGN
AWARD
2023

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:

こどもおいしく皮ごとかぼちゃとはじかれくるみのパウンドケーキ

1,490円(税込)

仕上がり色が悪くなるという理由で未活用だったかぼちゃの「皮」をペーストにして使用したパウンドケーキ。殻を割る際に形が崩れ、規格外となったくるみとパンプキンシードをトッピングしたカリカリ食感がアクセントになっています。冷やすとしっとりした食感に、レンジで軽く温めるとバターがふんわりと引き立つ、ホロホロとした食感をお楽しみいただけます。

食品ロス削減量(食品として活用される量を換算)

パウンドケーキ1本あたり18.6g

(かぼちゃの皮:約6.6g※、くるみ:約12gを活用)

※かぼちゃの約20%を皮が占めるため、ペースト使用量約33gの約20%

(約6.6g)が皮の使用量を表しています

販売開始:2023年10月19日(木)10:00~

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

(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10月24日(火)~

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

■Upcycle by Oisix 概要

サービス開始2年でオリジナル商品84品を開発

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96トンアップサイクルしフードロス削減(2023年9月末現在)。2品から始まったオリジナル商品数は84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。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。

食品宅配サービス「Oisix」について

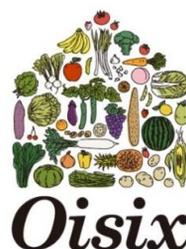
2000年に設立。「つくった人が自分の子どもに食べさせられる食材のみを食卓へ」をコンセプトとした、有機野菜や特別栽培野菜、合成保存料・合成着色料を使わない加工食品などの生鮮食品を取り扱うEC食品宅配サービスです。現在、会員数は396,709人(2023年6月末時点)で日本全国の方にご利用いただいています。

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」「らでいっしょぼーや」「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。



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)