

【報道関係者各位】

2024年4月4日

**第4次焼き芋ブームに新提案！しっとり甘い焼き芋×濃厚チーズ、韓国風旨辛ソース
好評につき第2弾！規格外焼き芋の「パンク焼き芋」シリーズ 2商品発売開始（4/4～）
～Upcycle by Oisix × カルビーかいつかスイートポテト社 目標は年間約4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）が展開する、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」は、カルビーかいつかスイートポテト株式会社（本社：茨城県かすみがうら市、代表取締役社長：安藤 國行、以下 カルビーかいつかスイートポテト社）と第2弾コラボを実施。当社がカルビーかいつかスイートポテト社から規格外の焼き芋を買取り、素材本来の良さを活かしながらさらにおいしくアップサイクルした「パンク焼き芋※2」シリーズ第2弾を2024年4月4日（木）より順次発売いたします。

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

※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。

※2：パンク焼き芋：焼き芋を作る際にはじけたり、折れ・皮むけなどで形が崩れてしまった規格外の焼き芋のこと。



▲「パンク焼き芋入り旨辛ヤンニョムチキン」イメージ

■第1弾では想定の1.2倍の約2.4トンのフードロス削減を達成！

第2弾のテーマは「食卓が華やぐ一品」 絶妙なコラボレーションで焼き芋の甘さを引き立てる2商品が登場

年間を通してさまざまな楽しみ方が提案されている「焼き芋」。焼き芋のさらなるおいしさを提案しながらフードロス削減にも貢献する取り組みとして、Upcycle by Oisixでは、焼き芋の原料であるさつまいも専門会社であり、国内最大級のさつまいもの取り扱いを誇る、カルビーかいつかスイートポテト社の規格外焼き芋をアップサイクルした「パンク焼き芋」シリーズを2024年1月から販売しています。第1弾商品は、焼き芋のしっとりとした甘さやほのかな香ばしさを生かしたパンやバター、甘味がアクセントになるスイーツやサラダなど4商品を展開。焼き芋そのもののおいしさをダイレクトに感じながらさらなるおいしさを楽しめる商品としてお客様からも好評のお声をいただき、2トンというフードロス削減目標に対して約2.4トンという、想定1.2倍の削減となりました（2024年1月25日～3月28日までの販売実績）。



▲カルビーかいつかスイートポテト社の規格外焼き芋

この度発売する第2弾商品は、「食卓が華やぐ一品」がテーマ。しっとりとした甘さが特徴の焼き芋の風味を、濃厚なチーズソースや韓国風の旨辛ソースなどが絶妙な食卓が華やぐコラボレーションでさらに引き立てる2商品です。普段の食卓はもちろんのこと、暖かくなってきた春のホームパーティにもぴったりな華やかさで、自分で一から作るにはハードルが高いメニューを調理不要で温めるだけで手軽に味わえます。本コラボを通じて、引き続き焼き芋の素材本来のおいしさを活かした新しいおいしさを楽しんでいただきながら、年間約4トンの規格外焼き芋のフードロスを削減したいと考えています。

■規格外焼き芋をアップサイクル「パンク焼き芋」シリーズとは

「パンク焼き芋」シリーズで使用している規格外焼き芋は、カルビーかいつかスイートポテト社の焼き芋工場の焼成の過程でさつまいもが爆発してしまったり、皮がむけたり、折れたりなどで形が崩れて規格外となる焼き芋です。同社の焼き芋は、さつまいもを収穫後、長年のノウハウによって温度・湿度が調整された貯蔵庫で寝かせることでより甘さが増し、丁寧にオーブンで焼き上げることで濃厚な甘さに仕上がっています。味は全く問題ないものの見た目が正規品とは異なるという理由から、一部はパウダー原料や店舗用商品として加工活用しつつ、その多くは畜産飼料・肥料となっていました。

その素材本来の美味しさを活かしてアップサイクルをすることで、フードロス課題を解決したいと考え、2024年1月に第1弾商品を発売。Kit Oisix「パンク焼き芋の塩バターフレンチトースト」とKit Oisix「パンク焼き芋とれんこんのグリルサラダ」のミールキット2商品と、「はじけちゃうおいしさ！パンク焼き芋パン」と「はじけちゃうおいしさ！パンク焼き芋バター」の加工商品2商品を発売しました。



▲第1弾商品の一例（Kit Oisix「パンク焼き芋とれんこんのグリルサラダ」）

■商品概要

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

パンク焼き芋のもっちりニョッキ（濃厚チーズソース） 670円（税込）

規格外焼き芋を皮ごと生地に練りこみ、ぺったり丸い形のもっちりニョッキに仕上げました。焼き芋の優しい甘さを濃厚なチーズソースが包み込み、アクセントにピリリと爽やかなブラックペッパーを加えました。ワインやサラダとの相性も抜群で、耐熱皿に入れてチーズをのせて焼けばチーズグラタンとしても楽しめます。

販売期間 2024年4月4日(木)10:00～

お届け温度帯 冷凍

食品ロス削減量（食品として活用される量を換算）一袋180g(6個入り)あたり約32g



パンク焼き芋入り旨辛ヤンニョムチキン 788円（税込）

規格外焼き芋を、から揚げと共にあとひく辛さがクセになる韓国風の旨辛ソースに合わせました。焼き芋のしっとりとした甘さが、ヤンニョムチキンの辛さをまるやかにしながら引き立てる、絶妙なコラボレーションが楽しめます。チーズ好きな方は、お好みでさらにチーズを追加してお召し上がりいただくのもおすすめです。

販売期間 2024年4月25日(木)10:00～

お届け温度帯 冷凍

食品ロス削減量（食品として活用される量を換算）1袋195gあたり約100g



■Upcycle by Oisix 概要 オリジナル商品102品を開発し累計約113トンのフードロスを削減 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日のサービス開始から、畑や加工現場で未活用だった食材約113トンをアップサイクルしフードロスを削減（2024年3月28日時点）。2品から始まったオリジナル商品数は102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おり、2023年のグッドデザイン賞を受賞しました。

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。

Upcycle by Oisix



GOOD
DESIGN
AWARD
2023

■事業系フードロス削減への取り組み

2020年の国内のフードロス522万トンのうち事業系は275万トン。さらにその内訳は、食品製造業121万トン、外食産業は81万トン、食品小売業60万トン、商品卸売業13万トンとなっています※3。

Upcycle by Oisixでは、事業系ごみの1位となっている食品製造業との取り組みとして2023年1月にチヨーヤ梅酒株式会社とのアップサイクル商品の販売を開始、2023年2月には事業系ごみの2位である外食産業との取り組みとして、株式会社プロントコーポレーションとのアップサイクル商品の販売を開始しました。今回は、事業系ごみの3位である商品卸売業との取り組みです。今後も取り組みを推進していくことで、食のアップサイクルにはまだまだ多くの可能性があることをお伝えしていきたいと考えています。

※3：農林水産省「食品ロスとは」https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/161227_4.html#1

カルビーかいつかスイートポテト株式会社について

1967年に創業し、さつまいも専門の卸売問屋として国内最大級のさつまいもの取り扱いがあり、国内から国外まで販売を広げています。「さつまいもの新しい価値を育む」をミッションとして、オリジナルブランドの開発など付加価値の高い商品を展開しています。2020年4月からカルビーグループに加わり、長期ビジョンにおけるアグリビジネスの強化を担っています。



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など、できる限り添加物を使用せずに作った加工食品などの食品を取り扱うEC食品宅配サービスです。現在、会員数は380,075人（2023年12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月末時点）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。