

【報道関係者各位】

2024年4月16日

旬の時期に規格外で出荷できず廃棄は年に約3トン 完熟国産キウイを皮ごとチップスに Oisix「おいしくアップサイクル ふぞろいキウイチップス」など3種発売開始(4/18～) 一方、「ブロッコリーの茎」など初代チップス3商品は、ラインナップから「卒業」へ

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※'を開発・販売するフードロス解決型ブランド「Upcycle by Oisix」は、規格外や未活用部位として廃棄されてきたフルーツをアップサイクルした新商品「おいしくアップサイクル ふぞろいキウイチップス」、および改良新商品となる「おいしくアップサイクル りんごの芯チップス」「おいしくアップサイクル パインの芯チップス」を、2024年4月18日(木)より順次Oisixならびに実店舗で発売開始します。

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

※' 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。



■青果として出荷できず廃棄になるキウイが、佐賀県だけで年間約3トンに

健康志向の高まりを背景に、ビタミンを手軽に摂取できるキウイの消費は増加しており、総務省家計調査※'では2023年の1世帯あたり(2人以上)の購入金額は2043円。梨や柿よりも家庭での購入金額が多い定番フルーツとなっています。ニュージーランド産の生産が終わる冬から春にかけて旬を迎える国産キウイも多く流通し、通年手軽に楽しめるようになったことも、この定番化を後押ししています。

※' 総務省統計局家計調査

<https://www.stat.go.jp/data/kakei/longtime/index.html#time>

キウイは容器に入れて販売されることが多く、決められたサイズより大きかったり小さかったりすると規格外とされてしまいます。さらに楕円や少し細い形、風で枝にこすれた小さな傷があるだけでも、店頭で並んだときに見た目が悪く避けられることになるとして、青果として出荷できないという事情があり、産地である佐賀県では、ゴールドキウイが年間約3トン未活用となっていました。



▲規格外とされたキウイ

■製法や味、食感をすべて見直して価格も値下げ アップサイクル商品を気軽に体験しやすく

今回のキウイチップスの新規商品化にあわせ、より多くのお客様に手に取りやすく、気軽に楽しくアップサイクルスナックを体験してもらうために、りんごの芯、パインの芯チップスは新たに製法や原材料を大きく見直し、価格を改定しました。

・製法:タンク内を真空状態にしてフライにする「低温真空フライ製法」という特殊製法で加工しています。

・原材料:植物油と水あめ(りんご、パイン)、植物油と糖蜜(キウイ)でシンプルに果物の風味を生かし、カリッと した食感に仕上げています。

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)

■ブランドを牽引した初代チップス「ブロッコリーの茎」など3商品はラインナップから「卒業」へ

「Upcycle by Oisix」の第一弾商品として2021年7月から販売していた「ブロッコリーの茎」「だいきんの皮」「なすのへた」を使用した初代チップスはラインナップからは「卒業」とし、お客様にさらに手に取っていただきやすく満足度の高い商品をお届けすべく、開発進化に注力してまいります。

《商品概要》(価格はすべて税込)

■商品名:

おいしくアップサイクル りんごの芯チップス 内容量 20g 376円

りんごの加工現場で未活用だった国産りんごの芯をザクツと揚げた、りんごのやさしい甘さと香ばしさが感じられるフルーツチップスです。ザクザクとした食感と口に広がるりんごの香りが楽しめます。

食品ロス削減量(食品として活用される量を換算)

1袋あたり約195gのりんごの芯を活用しています

販売開始: 2024年4月18日(木)10:00~



■商品名:

おいしくアップサイクル ふぞろいキウイチップス(数量限定) 内容量 20g 376円

形がふぞろいなどの理由から、規格外となってしまう国産のゴールドキウイを、皮までまるごと使用したフルーツチップス。皮は、通常廃棄してしまう非可食部原料になりますが、しっかり甘さのある国産ゴールドキウイのおいしさをなるべくそのまま加工したいという思いから、キウイの持つ酸味と甘味をそのまま活かせるチップスに仕上げました。パリッと軽やかな食感と爽やかな酸味をお楽しみください。

食品ロス削減量(食品として活用される量を換算)

1袋あたり約121gのキウイを活用しています

販売開始: 2024年5月9日(木)10:00~



■商品名:

おいしくアップサイクル パインの芯チップス 内容量 20g 430円

カットフルーツ工場で未活用だったパイナップルの芯を、こだわりの厚さにスライスしてパリッと揚げた、トロピカルなフルーツチップス。パインの爽やかな甘酸っぱさとパリパリとした食感が癖になる新感覚のスナックです。

食品ロス削減量(食品として活用される量を換算)

1袋あたり約170gのパインの芯を活用しています

販売開始: 2024年6月20日(木)10:00~



販売ページURL: <https://www.oisix.com/sc/chips>



《実店舗でのお取り扱い》

・CHOOSEBASE SHIBUYA

販売開始: 2024年4月23日(火)~

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

・全国のロフト8店舗(池袋、銀座、吉祥寺、横浜、千葉、梅田、京都、天神)

販売開始: 2024年4月26日(金)~ ※店舗によって取り扱いは異なります

URL: <https://www.loft.co.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)

■Upcycle by Oisix 概要 オリジナル商品105品を開発し累計約114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114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105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※。

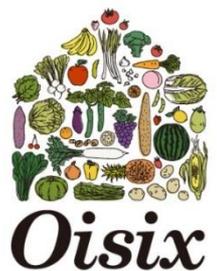
Upcycle by Oisixでは、事業系ごみの1位となっている食品製造業との取り組みとして2023年1月にチョーヤ梅酒株式会社、同年2月には事業系ごみの2位である外食産業との取り組みとして株式会社プロントコーポレーションとのアップサイクル商品の販売を開始しました。さらに2024年1月には事業系ごみの3位である商品卸売業との取り組みとしてカルビーかいつかスイーツポテト株式会社とのアップサイクル商品の販売を開始しています。

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

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。子会社に、事業所、学校、病院などの給食事業を展開する「シダックス」、買い物難民向け移動スーパー「とくし丸」、米国でプラントベース食材のミールキットを展開する「Purple Carrot」などがあり、食の社会課題を解決するサービスを広げています。また、「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)