

【報道関係者各位】

2024年4月25日

「富山湾の宝石」白海老の4月漁獲量 過去40年で最低に 能登半島地震により漁場に変化 出荷できず収入減の生産者・加工メーカーを支援 人気のチップスを寄付金つきで 「産地を応援！カラッと香ばし白海老チップス」販売開始（4/25～）

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、富山湾での白海老漁獲量の激減を受け、白海老が出荷できなくなっている生産者や稼働がままならなくなっている加工メーカーへの支援を目的とした寄付金つき「産地を応援！カラッと香ばし白海老チップス」（しお・コンソメ・あおさ）を2024年4月25日（木）より販売開始します。

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

※ 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。



▲（左）「産地を応援！カラッと香ばし白海老チップス」（右上）同パッケージ（右下）白海老のむき身、身つきの殻、白海老

■富山のブランド食材・白海老漁に異変 4月の解禁後、漁獲量は過去最低に

富山湾では2024年も例年通り4月1日から、白海老の新漁が始まりました。ところが、今月末に至るまで、白海老の水揚げがほとんどない日が続いています。これまでは毎日1～10トンほど水揚げできていたものが、日によっては100kgに満たない日もあり、関係者は先行きが分からない状況で不安を抱えています。

海上保安庁が富山湾の海底を調査したところ、本年1月に発生した能登半島地震の影響により、富山湾の海底で地形が変わってしまった跡があることを発見しました。国内で富山湾にだけ生息している白海老は、富山湾の海底部の溝の部分、ちょうど谷間に生息していることが分かっているのですが、その海底谷の斜面が、広範囲にわたって崩壊（※）していることが確認されています。

※海上保安庁：富山湾の海底で斜面崩壊の痕跡を確認（第2報）

https://www.kaiho.mlit.go.jp/info/kouhou/r6/k240311_2/k240311_2.pdf

当社では2023年11月、富山県内で白海老を加工する際に廃棄されていた身のついた殻の部分をアップサイクルした「カラッと香ばし白海老チップス」を発売、5ヶ月で出荷が10万袋を超える人気商品となっています。チップスの原料となる白海老を扱う加工メーカーでは、日々の漁獲量が落ち込み、白海老の刺身加工ができず、そのため身つきの殻もない状況です。

■急な漁場の変化で白海老が出荷できない生産者、稼働がままならない加工メーカー支援を目的に

寄付金つきチップスを販売開始します

当社ではこうした状況を受け、富山県内の漁業・加工業の復興支援を目的とし、販売用に在庫している「カラッと香ばし白海老チップス」の全量を寄付金つきで販売します。

（白海老加工メーカー 日合俊博さんコメント）

「この春先に、過去に経験のないほどの水揚げ減少となり、全く先行きが分からない状況で不安を抱えております。現在はほたるいかの加工を中心に、工場をなんとか動かすことができているという現状です。5月以降の水揚げによっては白えびの加工がほとんどできなくなる恐れがあるため、大変心配しております」



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）

《商品概要》

■商品名:

[50円寄付]産地を応援！白海老チップス(しお)

[50円寄付]産地を応援！白海老チップス(コンソメ)

[50円寄付]産地を応援！白海老チップス(あおさ)

内容量 30g 各235円(税込)

富山の名産・白海老。その白海老を加工する際に生まれる身付きの殻を国産の馬鈴薯と合わせ、一度焼いてから低温で揚げました。生の白海老の殻を食べやすいチップス状に加工することで、手軽に白海老のおいしさや旨みを感じていただけます。
※寄付金は富山県内の漁業・加工業の復興支援に活用させていただきます

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4.9gの白海老の殻を活用しています

販売開始:2024年4月25日(木)10:00~

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

(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:2024年4月25日(木)~

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



■富山のブランド食材・白海老 加工時に身がついたままの殻をアップサイクル

国内では富山湾のみで漁獲されるブランド食材・白海老。水揚げ直後の、透明感のある淡いピンク色をした姿から「富山湾の宝石」と称されます。手作業で殻を剥くことで現れる白い身は、とろりとした舌ざわりに、小さいながらもコクのある上品な甘さがあり、高級食材として人気です。

お刺身や鰯のネタとして提供されるため、殻を剥く作業は衛生面の行き届いた工場で行われており、鮮度を保つために素早い処理が必要になります。その工程で発生する、頭などの身が残った殻は、ピンク色で柔らかく旨味もあるにもかかわらず、そのほとんどが未活用でした。

この旨味たっぷりの白海老の殻をミンチ状にして、生のまま国産の馬鈴薯に混ぜ込みチップスにすることで、白海老のおいしさや旨味、香ばしさをダイレクトに感じていただけます。噛み応えのある、少し固めの食感に仕上げるために、焼き上げの工程で、水分量や焼き時間、温度の調整にもこだわりました。



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)