

【報道関係者各位】

2022年10月11日

【事後レポート】 Oisix × Z世代 未来の食づくりプロジェクト 第一弾
10月の販売開始に向けて、アップサイクル商品開発の特別授業が青稜中学校で開講中！
～5回目授業（9/12）では、商品のメーカーへのオンライン質問とマーケティングプランを議論～

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、2022年5月23日（月）より青稜中学校（所在地：東京都品川区、校長：青田 泰明）のSDGsゼミナールで特別授業を開講中です。9月12日（月）開催の5回目の授業では、食品の流通プロセスについて学んだあと、「しいたけの軸ハンバーグ」と「大根の葉蒸しパン」の商品を製造するメーカー担当者へオンライン質問を実施。その後は、10月に迫る商品販売開始に向けて、どうしたら商品を世の中の人に知ってもらえるか、マーケティングプランを議論しました。



▲メーカー担当者へのオンライン質問の様子

■本取り組みの概要

本取り組みでは生徒たちが実社会で活躍する人材からレクチャーを受けながら約半年をかけてアップサイクル商品を開発します。生徒の取り組みを商品企画開発者としてサポートするのは、当社のグリーンプロジェクトでアップサイクル商品の企画開発を担当している東海林園子、シェフとしてサポートするのは、2022年現在まで5年連続でミシュラン二つ星を獲得し、2022年3月には「アジアのベストレストラン50」で第一位を獲得した日本料理店「傳」の長谷川在佑氏です。取り組みでは、アップサイクルをする食材の選定をはじめ、ネーミングやパッケージデザイン、マーケティングプランを生徒自身の力で考えます。開発した商品は10月に、オイシックス・ラ・大地の定期会員のお客様のほか、一般のお客様向けにも販売を開始する予定です。

過去の授業の様子

- 1回目授業：商品化食材選び (<https://www.oisixradaichi.co.jp/news/posts/event20220602/>)
- 2回目授業：食材のアップサイクルアイデア議論 (<https://www.oisixradaichi.co.jp/news/posts/event20220603/>)
- 3回目授業：試作品試食とパッケージデザイン議論 (<https://www.oisixradaichi.co.jp/news/posts/event20220627/>)
- 4回目授業：商品製造メーカーへのオンライン質問(<https://www.oisixradaichi.co.jp/news/posts/event20220905/>)

■取り組みの背景

青稜中学校は、建学の精神に「社会に貢献できる人間の育成」を掲げ、生徒が自ら部活動として「SDGs部」を立ち上げるなどアクティブな教育内容と学校環境が特徴の学校です。また、当社では、サステナブルリテール（持続可能型小売業）を目指してフードロス削減につながる活動を積極的に進めています。毎日の食の楽しみ方を広げながら持続可能な食生活提案を推進していく取り組みを、今後は社内でのアイデアや人材だけでなく外部との取り組み、とりわけ今後の未来を担う次世代の子どもたちとの取り組みを強化したいと考え、「Oisix × Z世代 未来の食づくりプロジェクト」を開始しました。この活動を通し、持続可能な取り組みをさらに社会全体に広げていくことを目指し、さらには生徒自身が、SDGsに取り組むきっかけを広く社会に与える経験をしてほしいと考えています。

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：有賀

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）

■ 5回目授業はこんな様子でした

流通の流れと、その過程で起こるフードロスについて学ぶ

まずは、食品が手元に届くまでの流通の流れについて講師からレクチャーを受けました。生産者から消費者の手元に商品が届くまでの流通過程で起こるフードロスについても例を挙げて解説がされました。生産の場では規格外品の廃棄、製造の場では加工や調理で未活用部位、買い物のおこる買いすぎや鮮度志向、家庭での調理中には食材のヘタなどを過剰に取り除いてしまったり食べ残しがあったりと、流通のさまざまな場面でフードロスが起こってしまうという現状に、生徒たちは真剣に耳を傾けていました。



しいたけの軸ハンバーグと大根の葉蒸しパンを製造するメーカーの方に開発の裏側を質問

しいたけの軸ハンバーグを製造するメーカーの方と大根の葉蒸しパンを製造するメーカーの方をつないでオンライン質問を実施。

「通常のハンバーグは肉や調味料で味を濃くつくるがしいたけの軸ハンバーグはしいたけの軸の旨味や香りを活かす味付けに仕上げた」「大根の葉は鮮やかな緑色が特徴だが、濃く色を出しすぎると雑味が出てしまい、薄くすると葉の香りが損なわれてしまう」などの商品開発の裏側のお話を聞きました。

そのほか「しいたけの軸などの未活用部位は衛生的に流通していない場合が多く、ハンバーグ用に集めるのが大変だった。捨てる方が効率的だがフードロス削減のためには手間をかける必要がある」アップサイクル商品ならではの課題もあがり、生徒たちも驚いた様子でした。



商品の魅力を広める方法をグループで議論

授業の最後には、商品の魅力を広めるためのマーケティングプランをグループで議論しました。商品の特徴や強味など他の商品にはない良さを挙げたあと、どんな人に売りたいかターゲット像を明確にし、その人たちはどんな場所にいるのかも話し合いました。「他のパンに比べてすぐに食べられるので、子供のいる忙しい家庭がターゲット」「SDGsに少しでも関わりたいが忙しくて食べる時間がない人をターゲットとすると、その人はコンビニに行きそう」など考えを深めていました。10月の最終授業に向けて、グループでアイデアをブラッシュアップし、最終授業でアイデア発表会を行います。



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：有賀

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）

■授業スケジュール

下記記載の内容は都合により変更になることがあります

	ゼミナール内容	インタビュー可能者
5月23日 (月)	<u>商品化食材選び</u> <ul style="list-style-type: none"> ・アップサイクル商品を試食。どんな食材が使われているか当ててみる ・アップサイクルやフードロスの現状について知る ・どんな食材をアップサイクル商品にするか、チームで議論 ・グループごと発表し、商品化する食材を投票 	<ul style="list-style-type: none"> ・東海林園子 ・青田泰明 ・ゼミナール参加生徒
5月30日 (月)	<u>アップサイクルアイデア出し</u> <ul style="list-style-type: none"> ・アップサイクル商品を試食。どんな食材が使われているか当ててみる ・青稜中学校校長 青田泰明氏と日本料理「傳」の長谷川在佑シェフが対談 ・商品化する食材をどうアップサイクルするかチームで議論 ・グループごとに発表し、食材のアップサイクルアイデアを投票 ・商品のパッケージデザインについて講師からレクチャー 	<ul style="list-style-type: none"> ・東海林園子 ・長谷川在佑 ・青田泰明 ・ゼミナール参加生徒
6月27日 (月)	<u>商品試食とパッケージデザインアイデア決定</u> <ul style="list-style-type: none"> ・日本料理「傳」長谷川シェフとの試作品開発のコメント発表 ・「昆布の根元そうめん」を試食。アレンジレシピをチームで議論し発表 ・「しいたけの軸ハンバーグ」を試食。アレンジレシピをチームで議論し発表 ・各自宿題で考えたパッケージデザイン案をチームで議論し発表 	<ul style="list-style-type: none"> ・東海林園子 ・青田泰明 ・ゼミナール参加生徒
9月5日 (月)	<u>商品試食と商品のネーミング議論</u> <ul style="list-style-type: none"> ・「大根の葉蒸しパン」の試食 ・「昆布の根元そうめん」「しいたけの軸ハンバーグ」のパッケージお披露目 ・「大根の葉蒸しパン」のパッケージデザイン案をチームで議論し発表 ・3商品のの商品名アイデア出し 	<ul style="list-style-type: none"> ・青田泰明 ・東海林園子 ・ゼミナール参加生徒
9月12日 (月)	<u>商品製造メーカーへのオンライン質問とマーケティングプラン議論</u> <ul style="list-style-type: none"> ・フードロスが生まれる背景や食の流通プロセスについて講義 ・「しいたけの軸ハンバーグ」「大根の葉蒸しパン」製造メーカー担当者へオンライン質問 ・商品販売のマーケティングプランをチームで議論 	<ul style="list-style-type: none"> ・青田泰明 ・東海林園子 ・ゼミナール参加生徒
9月25日 (日) ★次回授業	<u>文化祭でテストマーケティング</u> 青稜中学校・高等学校の文化祭「青稜祭」にブース出展。 来場者にサンプル品を試食、人気投票をしてもらう。 【青稜祭概要】 青稜祭一般公開日程：9月25日（日）10:00～15:00 ＊ブース出展日時：9月25日（日）12:00～14:00	<ul style="list-style-type: none"> ・東海林園子 ・青田泰明 ・ゼミナール参加生徒 ・文化祭来場家族
10月3日 (月)	<u>商品完成お披露目会</u> <ul style="list-style-type: none"> ・完成した3商品のお披露目 ・「昆布の根元そうめん」の昆布の根元を手配している漁師の方と、そうめんの製造メーカー担当者へオンライン質問 ・チームごと、マーケティングプランを発表し投票。優勝チームを決定 	<ul style="list-style-type: none"> ・青田泰明 ・東海林園子 ・ゼミナール参加生徒

*インタビュー可能者について

青田泰明（青稜中学校・高等学校校長）

長谷川在佑（日本料理「傳」料理長）

東海林園子（オイシックス・ラ・大地 執行役員 経営企画本部 グリーンプロジェクト所管）

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：有賀

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）