

【報道関係者各位】

2023年11月24日

グッドデザイン賞受賞のUpcycle by Oisix 累計約100トンのフードロスを削減 富山湾の宝石【白海老】の捨てられていた身つき殻をチップスにアップサイクル 「カラッと香ばし 白海老チップス」(しお・コンソメ・あおさ) 販売開始(11/30~)

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11月30日(木)より新商品「カラッと香ばし 白海老チップス」(しお・コンソメ・あおさ)を販売開始します。

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。



■ 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。



■ 2023年度グッドデザイン賞を受賞 未活用だった食材累計約100トンのフードロスを削減

「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100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：

カラッと香ばし 白海老チップス (しお・コンソメ・あおさ)

内容量 30g 各181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。

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：2023年11月30日(木)10:00～

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

カラッと香ばし 白海老チップス入りOisixおためしセット

※Oisixのご利用が初めてのお客様のみお求めいただけます

販売期間：2023年11月30日(木)10:00～12月14日(木)10:00

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

(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12月4日(月)～

URL：<https://choosebase.jp/>

■Upcycle by Oisix 概要 累計約100トンのフードロスを削減 オリジナル商品87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100トンアップサイクルしフードロスを削減(2023年11月16日現在)。2品から始まったオリジナル商品数は87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

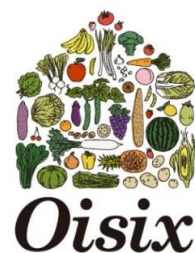
2000年に設立。「つくった人が自分の子どもに食べさせられる食材のみを食卓へ」をコンセプトとした、有機野菜や特別栽培野菜、合成保存料・合成着色料を使わない加工食品などの生鮮食品を取り扱うEC食品宅配サービスです。現在、会員数は398,958人(2023年9月末時点)で日本全国の方にご利用いただいています。

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。



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)