

【報道関係者各位】

2023年12月13日

【フードロス削減】捨てるどころなし 長ねぎまるごと、舞茸・えのきの軸も活用 料理家・栗原心平さん監修 未活用食材が主役のミールキット2種を新発売 Kit Oisix「きのこ軸オイルのあんかけそばろ丼」「長ねぎまるごと油淋鶏丼」(12/14～)

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、料理家・栗原心平さん監修により、ふだん切り落とされて廃棄されることの多いきのこの軸、ねぎの青い部分を使用したオリジナル調味料を開発、これらをミールキット化したKit Oisix「栗原心平きのこ軸オイルのあんかけそばろ丼」「栗原心平の長ねぎまるごと油淋鶏丼」を2023年12月14日(木)より順次販売開始します。URL:

https://www.oisix.com/sc/kinoko_negi



▲Kit Oisix「栗原心平きのこ軸オイルのあんかけそばろ丼」(左)、Kit Oisix「栗原心平の長ねぎまるごと油淋鶏丼」

■食品製造業の廃棄量は前年度比3.5%増加 減らないフードロス

最新(2021年)の食品産業全体の食品廃棄物等の年間発生量は推計16,698千トンで、前年度比2.8%の増加に転じました。業種別にみるとカット野菜や冷凍野菜など、加工製造の過程で切り落とされて廃棄になっていたり、未活用となっている原料を含めた食品製造業の廃棄量は13,860千トンで、前年度比3.5%増となっています。

※出典:農林水産省:令和3年度食品廃棄物等の年間発生量及び食品循環資源の再生利用等実施率

■栗原心平さん監修による、未活用食材を余さず使ったミールキットを開発

人気の料理家・栗原心平さんの監修により、ふだん切り落とされて廃棄になっていたり、収穫時に未活用となっている青果原料、またご家庭でもあまり使うことなく捨ててしまいがちな食材を活用し、その良さを引き出し新たな価値を加えた「きのこ軸オイル」「青ねぎだれ」を開発。Kit Oisixでは長ねぎが甘く美味しくなる12月の新メニュー販売に至りました。「きのこ軸オイル」にはOisixで人気の「濃い濃い舞茸」とえのきの軸を活用。アヒージョのような味わいで和食にも洋食にも使える万能調味料に仕上がりました。ねぎの青い部分は、白い部分に比べて強い香りや辛みがあり、濃い味付けにも負けず、油とも好相性。「青ねぎだれ」にして、無駄なくおいしくお召し上がりいただけるよう仕上げました。



▲きのこの軸を活用した「オイル」や、長ねぎを丸ごと活用した「たれ」がおいしさを引き立てます

(栗原心平さんコメント)

「生産者さんたちが丹精込めて育ててくれた野菜を余すことなくおいしく食べてもらいたいという思いでこのメニューを開発しました。野菜の新しい魅力に気づききっかけになればうれしいです」

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:

栗原心平きのご軸オイルのあんかけそぼろ丼 2人前 1,727円(税込)

商品説明:

たっぷりの野菜と肉そぼろに、うまみたっぷりの「きのご軸オイル」がからんだ、ボリューム満点の一品です。Oisixで人気の「濃い濃い舞茸」とえのきの軸を活用。試作を繰り返しながら共同開発した「きのご軸オイル」は、アヒージョのような味わいで和食にも洋食にも使える万能調味料に仕上がりました。お肉ときのこのうまみが染み出た、熱々のあんかけを、たっぷりのごはんのにのせてお召し上がりください。

販売期間: 2023年12月14日(木)10:00~12月21日(木)10:00



商品名:

栗原心平の長ねぎまるごと油淋鶏丼 2人前 1,727円(税込)

商品説明:

ねぎの青い部分は、白い部分に比べて強い香りと辛みがあり、濃い味付けにも負けず、油とも好相性。ねぎだれにして、無駄なくおいしくお召し上がりいただけるよう仕上げました。衣付けし、こんがり揚げた鶏の唐揚げを、彩鮮やかな野菜とともに豪快に白いごはんの上にのせた、ボリューム満点な油淋鶏丼です。ジューシーな油淋鶏の上にこだわりの「青ねぎだれ」をたっぷりかければ、香ばしい香りと青ねぎ特有の突き抜ける香りが口いっぱいになり、ごはんが進む味わいです。

販売期間: 2023年12月28日(木)10:00~2024年1月4日(木)10:00

URL: https://www.oisix.com/sc/kinoko_negi



栗原心平さん プロフィール

料理家栗原はるみの長男。一児の父。(株)ゆとりの空間の代表取締役社長として会社の経営に携わる一方、幼い頃から得意だった料理の腕を活かし、自身も料理家としてテレビや雑誌などを中心に活躍。2012年8月より料理番組『男子ごはん』(テレビ東京系列)にレギュラー出演中。

栗原心平オフィシャルサイト: <https://gochichan.com/>

ゆとりの空間オフィシャルサイト: <https://www.yutori.co.jp/>



今回のKit Oisixは、栗原心平さんが『「ごちそうさま」を作る、みんなを幸せに。』というビジョンのもと、食に関する様々な課題を持続的に解決していくごちそうさまプロジェクト第一弾の取り組みとなります。今後も未活用食材を、積極的においしく食卓に取り入れるための取り組みを共に進めてまいります。



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」「らでいつしゅぼーや」「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)