

【報道関係者各位】

2023年12月14日

冬になっても毎日暑くて育ちすぎ野菜が発生「おたすけOisix」 高温で肥大した「大きなかぶ」を販売(12/14～) 大容量でお届け、ポイントバックも 家計に優しく産地をレスキュー 畑のフードロスを削減

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Oisixは、猛暑や豪雨、台風などの影響で突然発生してしまう規格外品や豊作品、外的要因で余ってしまい、通常の流通では扱いにくくなった食品を、購入を希望する会員向けに通知・販売するサービス「おたすけOisix」において、天候要因で大きく育ちすぎた千葉県八街市のかぶなどを2023年12月14日(木)より販売します。

「おたすけOisix」は2022年8月2日のサービス開始から1年4ヶ月となります。通常よりお得な規格で販売し、また購入いただいたお客様への5%ポイントバックを実施しており、これまでに累計約250トンの青果をお届けしました。全国の産地の要請を受けて支援販売を強化しつつ、お客様のお役に立てるよう、当社サービスを通じた取り組みを推進してまいります。

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



■秋も冬も高温が続いたために生育が止まらない!「大きなかぶ」をレスキュー

一般に出回るかぶの生育適温は15～20度。暑さと乾燥に弱く、寒さには強いという特徴があります。そのため、秋と春に種をまき、冷涼な時期に育てています。ところが千葉県八街市にあるかぶの産地では、秋まきしたかぶが冬を迎えても高温続きで生育が止まらず、畑で一斉に肥大化し、正規品の2倍もの大きさになってしまいました。

こうしたかぶは、食味には問題がなくとも見栄えなどへの影響から、収穫後に産地でそのまま廃棄になることも懸念されます。このたび「おたすけOisix」と、当社が業務提携する都内の「旬八青果店」3店舗で、期間限定で支援販売を行います。

おたすけOisixの特徴

- ①産地にも家計にも優しい商品販売
-天候影響による規格外品や豊作品、事情により余ってしまう食品をお得に販売
- ②緊急販売をアプリ通知でお知らせ
-急な仕入れ、販売の予定をスピーディーに通知
-通知登録会員が優先的に購入可能
- ③食べやすい商品加工やレシピの提案
-食品の販売だけでなくミールキットなど商品化
-レシピに合わせて他の食材も提案

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)

【千葉県八街市のかぶ生産者・古川隆之さんコメント】

「今年は秋に続き冬になっても暑い日が続き、年末から1月の収穫を予定して植えたかぶまでその影響で一気に肥大化してしまいました。皮の成長が中身の成長に追いつかず割れてしまうものも出ており、そういった割れの多い畑は畑ごと諦めている状況です。ぜひ少しでも多くの方に召し上がっていただければ幸いです」

■商品名:

【おたすけOisix】

すくすく育った やわらか大きなかぶ(千葉県産)

(800g)214円(税込)

商品詳細:

皮まで柔らかい、食味にこだわって育てたかぶです。この秋から冬にかけての高温の影響で一気に肥大化し、通常より大きく育ってしまった規格外品をお届けします。

大きなかぶをたっぷり召し上がる食べ方としては、千切りにしてツナ缶の中身をオイルごと一緒に炒めたり、大きさを活かして、1cmの輪切りにしてステーキに。また、実が柔らかく、短時間で火が通ることから、スープなどの加熱調理もおすすです。

販売期間: 2023年12月14日(木)~なくなり次第終了

(旬八青果店での販売)TOC、赤坂、天王洲店で販売

販売期間: 2023年12月14日(木)~なくなり次第終了



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)