

【報道関係者各位】

2024年5月20日

【6/8は世界海洋デー】漁師にとっての厄介者「オオズワイガニ」を 半身丸ごと使ったパエリアの素が新登場！（5/20～） サステナブルな海洋環境・魚食文化づくりをめざす「らでいっしゅぼーや」が発売

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「らでいっしゅぼーや」は、2024年5月20日（月）より、北海道で獲れたオオズワイガニを半身まるごと使用したパエリアの素「3種ふぞろい魚介のパエリア」や素材そのものを楽しめる「北海道産オオズワイガニ」を販売します。



▶ オオズワイガニを半身まるごと使った「3種ふぞろい魚介のパエリア」

■ サステナブルな海洋環境・魚食文化づくりをめざし「オオズワイガニ」のパエリアの素を開発

日本の漁業・養殖生産業においては1984年の1,282トンピークに2021年には421万トンまで減少しています。（※1）

限りある水産資源の活用をめざし、海のフードロス削減と水産業者支援のため、らでいっしゅぼーやでは、いま現在、漁協で獲れる水産資源を大切にするために、未利用魚（※2）を中心に多くの魚類を取扱い、家庭で食べ慣れない魚類も食べやすいよう加工をしたり、流通の普及に努めています。その結果、約3年間で約105トンのふぞろい水産品（規格外、豊漁を含む）を中心にレスキューし、海のフードロス削減に貢献してきました。（※3）



▲ オオズワイガニがカレイ漁の網にひっかかるイメージ

オオズワイガニは、カレイ漁の網にかかり本来とりたい魚がかからなくなってしまう、魚網を食い破り修繕に多額の費用がかかる、商品としての認知度が低く破格の安さで流通していて販路も少ない、等の理由から「漁の厄介者」として漁師に嫌われる存在でした。そこで今回、らでいっしゅぼーやでは、市場でほとんど流通してこなかったオオズワイガニの美味しさに着目。オオズワイガニは身質の繊維が太く甘みも濃厚のため、身の味やカニの風味もしっかり感じられるよう、半身丸ごとを炊き込むパエリアの素「3種ふぞろい魚介のパエリア」を開発しました。オオズワイガニの殻から染み出す出汁やふぞろい帆立と同じく未利用魚であったドスイカの旨味とともに、フライパンで蒸すことでふっくら仕上がるカニ身のフワツとした食感を楽しめる一品です。解凍後炊飯器かフライパンでお米と一緒に炊き上げるだけで手軽に本格的なパエリアが味わえるのも特徴です。オオズワイガニの商品の他にも、エコシュリンプの頭を使ったパエリアの素も併せて販売します。

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：小川

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）

■ 商品一覧

<定期会員様向け>

らでいっしゅぼーやの定期会員になられますと、オオズワイガニを含む商品をご購入いただけます。らでいっしゅぼーや定期会員様は、ECサイトとお手元に届く商品カタログよりご注文いただけます。

商品名：3種ふぞろい魚介のパエリア

価格：1,598円（税込）

商品説明：オオズワイガニ入りの未利用魚の素材で自宅で簡単にパエリアが作れる商品です。未利用魚の海鮮素材、パエリアの素が冷凍パックで入っており、解凍後そのまま炊飯器やフライパンで調理できます。

※野菜はお好みの野菜を入れてご利用いただきますので、付属しておりません。

販売期間：5月27日～6月2日 お届け：6月3日～6月9日



▲3種ふぞろい魚介のパエリア

商品名：北海道産オオズワイガニ

価格：2,138円（税込）

商品説明：2022年秋頃から大発生しているオオズワイガニをボイルして一杯をお届けします。解凍後、殻をむいてお召し上がりください。残った殻やみそは味噌汁にもおすすめです。

販売期間：5月27日～6月2日 お届け：6月3日～6月9日



▲北海道産オオズワイガニ

販売ページ：ふぞろいRadish（順次商品が反映される予定です）

<https://www.radishbo-ya.co.jp/shop/app/catalog/list/init?searchCategoryCode=10006010>

<会員様以外のご利用方法>

お試しセットでは、捨てられる予定だったエコシュリンプの頭を活用したパエリア入りおためしセットを以下のURLよりご購入いただけます。

※オオズワイガニのパエリアの素は含まれません。ご了承ください。

※野菜はお好みの野菜を入れてご利用いただきますので、付属しておりません。

販売期間：5月23日～5月26日 お届け：5月27日～6月2日

販売ページ：<https://www.radishbo-ya.co.jp/admission/lp/trial/>



▲エコシュリンプの頭を使用したパエリア

※原料供給量や販売状況に応じて販売期間や取り扱い頻度は変動致します。

※商品のお届けはご購入から1週間～2週間程度かかる見込みです。

※いずれも売り切れ次第販売終了となる可能性がございます。ご了承ください。

■ 未知なる魚との出会いを作り、海のフードロス削減に寄与する「ふぞろいお魚レスキュークラブ」

近年、SDGsの浸透やエシカル消費への意識も高まっており、消費者庁の意識調査によると人・社会・地域・環境に配慮した消費につながる商品・サービス購入の意向がある人はおよそ81%、購入経験者は35%となっています。（※4）

このようにお客様の意識の変化も受け、らでいっしゅぼーやでは、2021年10月から未利用魚（規格外、豊漁を含む）を定期的に食卓にお届けする「ふぞろいお魚レスキュークラブ」を2021年10月から提供開始。未利用魚に関する情報提供や海のフードロス削減に特化したサービスを提供してきました。こうした活動が評価され「第3回ジャパン・サステナブルシーフード・アワード」の「リーダーシップ部門ファイナリストにも選出されています。

聞き慣れない、食べ慣れない魚類も、気軽においしく魚を食べて親しんでいくうちに魚が身近になり、自然と「未利用魚」という概念もなくなるような魚食文化をつくっていくため、今後も新商品の開発や新しい食べ方を提案して参ります。そのような取り組みの結果によって、サステナブルな海洋環境づくりに寄与していきたい考えです。



▲「ふぞろいお魚レスキュークラブ」でお届けする未利用魚の種類 イメージ

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：小川

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）

■ 漁業関係者とお客様をつなぎ、サステナブルな海洋環境づくりをめざす、水産流通担当のコメント

ここ1~2年は、特に海が温かくなった影響について、漁師や産地の方からお話を聞くことが増えました。いつもこの時期に来るはずの魚が来ない、いないはずの魚がいてどうしていいかわからない、わかめや海苔などの海藻類がうまく育たないなど。種としての特性や他の生き物との兼ね合いがあるので、オオズワイガニが海水温の影響だけで増えているわけではないのですが、オオズワイガニ以外にも未利用魚が生まれる背景には、上記のような海水温なども関係することがあります。

「未利用魚を扱う」ということは、漁師の方はもちろん、水産物を加工する人たちの「仕事を作る」ということでもあります。普段加工していない魚を扱うのは効率的ではない部分もありますが、今まで扱っていた種類が獲れない、今までいなかった種類が獲れているという状況なので、不慣れな仕事でも柔軟に取り組んでいただける漁師・加工業者の方々との仕事が特に重要になってくると感じています。

何か1つの要因で環境が変わっているということはないので、発信することも難しいのが水産物の特徴です。水産資源管理も必要ですし、今従事している産業も守らないといけませんし、人手不足にも直面しています。そんな中で共感した商品作りに取り組んでくださっている生産者に思いを寄せることも、未来の水産業、ひいては持続可能な海洋環境づくりにつながる1つのアクションではないでしょうか。

参考記事・リンク)

ふぞろいが生まれる現場 水産物編 未利用魚

<https://www.radishbo-ya.co.jp/brand/fuzoroi/miriyougyo.html>

「サステナブルな魚食文化」で海のフードロス削減を目指す

<https://www.radishbo-ya.co.jp/brand/fuzoroi/sustainablesea.html>

海のふぞろいレスキューコース

<https://www.radishbo-ya.co.jp/admission/lp/start/fuzoroifish/>

(※1) 出典：水産庁 https://www.jfa.maff.go.jp/j/kikaku/wpaper/R1/01hakusyo_info/index.html

(※2) 未利用魚は、漁獲量が少ない、魚種としての知名度が低い、形が悪かったり傷がついていたり等の理由から、新鮮でおいしいにもかかわらず市場価値がつかない魚のこと。

(※3) 「ふぞろいRadish」立ち上げ開始の2021年4月~2024年3月時点

(※4) 出典：消費者庁ウェブサイト エシカル消費に関する消費者意識調査報告書

食品宅配サービス「らでいっしゅぼーや」について

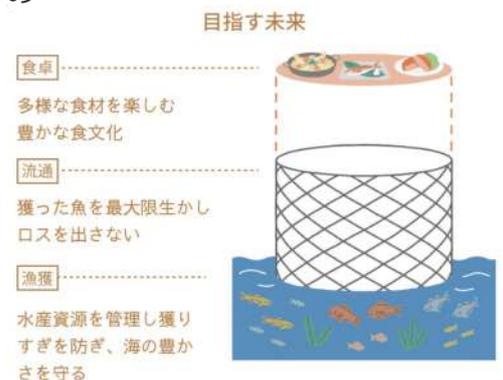
1988年に設立。有機・特別栽培野菜、添加物を控えた加工食品、環境にやさしい日用品等の個別宅配事業を展開し、現在会員数は70,582人（2024年3月末時点）です。安心・安全にこだわった、持続可能な社会の実現を目指した商品、サービス開発を行っています。旬のおすすめ野菜の詰め合わせボックス『めぐる野菜箱』と、伝統野菜や見た目が面白い野菜『いと愛（め）づらし名菜百選』シリーズを取り扱っています。

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。



▲らでいっしゅぼーや
水産担当 源河 直也



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：小川

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）