

【報道関係者各位】

2024年5月30日

価格高騰のコーヒー 香り高く食物繊維も含む豆かすをおいしく食べきる！ Upcycle by Oisix × プロント 「コーヒーから生まれた チョコあられ（抹茶）」販売開始 ～2023年度販売数No.1の大人気コラボから、愛知県西尾の抹茶を使った新味登場！～

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、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、株式会社プロントコーポレーション（本社：東京都港区、代表取締役社長：杉山 和弘、以下プロント）とコラボレーションした新商品「コーヒーから生まれた チョコあられ（抹茶）」を、2024年5月30日（木）より販売開始します。

URL：<https://www.oisix.com/sc/pronto>

※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。



■価格高騰のコーヒーの豆かすをおいしくアップサイクル 2023年度販売数No.1の大人気アップサイクル商品から新しい味が誕生！

現在、コーヒー原産国の天候不順による不作や円安の影響などから、コーヒー豆の価格が高騰しています。コーヒーは多くの方が日常的に楽しんでいる飲料ですが、ご家庭ではコーヒーを抽出したあとのコーヒー豆かす（コーヒーグラウンズ）は、多くが生ごみとして処理されているのが現状で、飲食チェーン・プロントにおいてもコーヒー豆かすの廃棄には課題を抱えていました。プロントでは取り扱うコーヒー豆にこだわりをもって選定しており、またコーヒー豆かすには食物繊維が含まれています。

「このまま捨てるのはもったいない」という気持ちから、Upcycle by Oisixでは、2023年2月からプロントとの取り組みを開始。プロントのコーヒー豆かすをアップサイクルした2商品の販売を開始し、特に「コーヒーから生まれた チョコあられ」は累計8.5万個を売上げ、2023年度のUpcycle by Oisixの零食商品販売個数で第一位となりました。

そんな大人気商品のシリーズ第3弾として、このたび「コーヒーから生まれた チョコあられ（抹茶）」を販売します。抹茶チョコレートとホワイトチョコレートを独自配合してつくったほどよい苦みと甘みあるチョコレートを、コーヒーの豆かすを練り込んだコーヒーの香り広がるあられに絡めています。抹茶チョコレートには、上品な香りと穏やかな旨みとコクが特徴の愛知県西尾の抹茶を使用。あられは、米菓製造を手掛ける株式会社ありがとうございますが、原料の仕込みからチョコレート掛けまで可能な限り手作業で一つひとつ丁寧に仕上げています。そのまま食べると食感が気になるコーヒー豆かすをサクサクとした食感のもち米を生地にしたあられと組み合わせることで、コーヒー豆かすの食感が気にならずその香りを十分に楽しめる商品となりました。コーヒー豆かすを食品にアップサイクルした驚きある商品として、また食物繊維を含むコーヒー豆かすを練り込んで揚げずに焼き上げた「罪悪感のないお菓子」として、多くの方に楽しんでいただくことが家庭ごみ削減のヒントに、また外食産業での課題解決につながればと考えています。



▲コーヒー豆かす



▲「コーヒーから生まれた チョコあられ」

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）

■商品概要

- ・商品名：コーヒーから生まれた チョコあられ（抹茶）
- ・価格：430円（税込）
- ・販売期間：2024年5月30日（木）10:00～
- ・食品ロス削減量（食品として活用される量を換算）：1袋40gあたり約5.3g
- ・商品概要：飲食チェーン・プロントで、コーヒーを淹れたあとに残るコーヒー豆かすを、国産もち米の生地につぶり練りこみ、ココロコとした洋風あられに仕上げました。コーヒーのほろ苦さにマッチするよう抹茶とホワイトチョコレートを独自に配合して抹茶チョコレートをまとうせ、ほどよい苦みと甘味が味わえるお茶請けにピッタリのお菓子です。

<販売先>

Oisix定期会員のお客様（2024年5月30日（木）～販売）
（オンライン）<https://www.oisix.com/sc/pronto>

Oisix定期会員以外のお客様（2024年6月3日（月）～販売）
（オンライン）<https://choosebase.jp/>

（実店舗）CHOOSEBASE SHIBUYA（東京都渋谷区宇田川町21-1（西武渋谷店 パーキング館1階）



■ふだんのお買い物で、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 約116トンのフードロスを削減するUpcycle by Oisixとは

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日よりサービスを開始。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。

アップサイクルの考えに共感し取り組みを共創するパートナー団体は65団体にのぼり、フードロス削減量は累計約116トンを超え、2品から始まったオリジナル商品数は107品となりました（2024年5月23日時点）。2023年にはグッドデザイン賞を受賞。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。

Upcycle by Oisix



GOOD
DESIGN
AWARD
2023

<パートナー団体一覧（50音順）>

アグリジャパン株式会社、株式会社ありがとう、石崎製菓
有限会社、株式会社ist、オークラ製菓株式会社、奥本製粉
株式会社、カルビーかいつかスイートポテト株式会社、株
式会社北三陸ファクトリー、農業生産法人 グリンリーフ株
式会社、コンフェックス株式会社、蔵王米菓株式会社、株
式会社サラ秋田白神、JA紀南、株式会社鹿吉、全国農協食
品株式会社、チョーヤ梅酒株式会社、株式会社椿き家、株
式会社TP東京、株式会社都平昆布海藻、日幸海産株式会社、
株式会社ニッコー、漁業生産組合浜人、株式会社プロント
コーポレーション、美勢商事株式会社、株式会社みそ半、
株式会社モミの木

※パートナー団体は全65団体、公表可能な団体のみ掲載し
ております（2024年5月30日時点）

CHOYA PRONTO

Calbee
KAITSUKA
Sweet Potato

agri
JAPAN



ist



オークラ製菓 株式会社



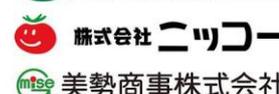
CONFEX
人々、おかしと、笑顔と、未来。



白神
こだま酵母



全国農協食品株式会社



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）

PRONTOについて

PRONTO（プロント）が目指しているのは、嗜む場所「GREAT GOOD PLACE」。「昼はカフェ、夜はサカバ。」という「二面性」をキーワードに、働く人がいつでも立ち寄れる、使い勝手の良い空間を一日中ご用意しています。仕事前や休憩時間に立ち寄れて、人々が集うコミュニティともいえるカフェ空間として。また、仕事終わりに仲間と気軽に集え、会話が弾むキッサカバ空間として。プロントならではの嗜む時間を、カフェとサカバでお楽しみください。

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など、できる限り添加物を使用せずに作った加工食品などの食品を取り扱うEC食品宅配サービスです。現在、会員数は368,714人（2024年3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月末時点）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。

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）