

【報道関係者各位】

2024年6月12日

初夏の焼き芋提案！ 紅はるかの規格外焼き芋を皮ごとアップサイクル
「パンク焼き芋のほのあまスープ」販売開始（6/13～）
～Upcycle by Oisix × カルビーかいつかスイートポテト社
コラボレーション第3弾は初夏にぴったりな冷製スープ～

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※1を開発・販売するフードロス解決型ブランド「Upcycle by Oisix」は、カルビーかいつかスイートポテト株式会社（本社：茨城県かすみがうら市、代表取締役社長：安藤 國行、以下 カルビーかいつかスイートポテト社）とコラボレーションを実施しました。当社がカルビーかいつかスイートポテト社から規格外の焼き芋を買取り、素材本来の良さを活かしながらさらにおいしくアップサイクルした「パンク焼き芋※2」シリーズ第3弾として、「パンク焼き芋のほのあまスープ」を2024年6月13日（木）より販売開始いたします。

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

※1：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。

※2：パンク焼き芋：焼き芋を作る際にはじけたり、折れ・皮むけなどで形が崩れてしまった規格外の焼き芋のこと。



■初夏の焼き芋提案は、規格外焼き芋を皮ごとアップサイクルした冷製スープ！
おいしく楽しみながら地球に貢献できる「パンク焼き芋」シリーズから第3弾商品が登場

年間を通してさまざまな楽しみ方が提案されている「焼き芋」。おいしく焼き芋を楽しみながらフードロス削減にも貢献できる取り組みとして、Upcycle by Oisixでは、焼き芋の原料であるさつまいもの専門会社であり、国内最大級のさつまいもの取り扱い量を誇る、カルビーかいつかスイートポテト社の規格外焼き芋をアップサイクルした「パンク焼き芋」シリーズを2024年1月から展開しています。これまでに6商品を販売し、累計約2.8トンのフードロスを削減しています（2024年1月25日～5月30日までの販売実績）。

この度発売する第3弾商品は、初夏にぴったりの焼き芋提案として、サラッと口当たりよく仕上げたスープです。茨城県産の紅はるかの焼き芋ならではの深い甘さとオニオンソテーの塩気のバランスの良さが特徴で、チキンエキスの旨味と北海道産牛乳とバター風味を活かしてシンプルに仕上げています。冷製スープとしても、また湯せんして温かいスープとしても楽しめる一品です。本コラボレーションを通じて、引き続き焼き芋の素材本来のおいしさを活かした新しいおいしさを楽しんでいただきながら、年間約4トンの規格外焼き芋のフードロスを削減したいと考えています。



▲カルビーかいつかスイートポテト社の規格外焼き芋

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）

■規格外焼き芋をアップサイクル「パンク焼き芋」シリーズとは

「パンク焼き芋」シリーズで使用している規格外焼き芋は、カルビーかいつかスイートポテト社の焼き芋工場の焼成の過程でさつまいもがはじけたり、皮がむけたり、折れたりなどで形が崩れて規格外となる焼き芋です。味は全く問題ないものの見た目が正規品とは異なるという理由から、一部はパウダー原料や加工惣菜として加工活用しつつ、その多くは畜産飼料・肥料となっていました。同社の焼き芋は、さつまいもを収穫後、長年のノウハウによって温度・湿度が調整された貯蔵庫で寝かせることでより甘さが増し、丁寧にオーブンで焼き上げることで濃厚な甘さに仕上がっています。その素材本来の美味しさを活かしてアップサイクルをすることで、フードロス課題を解決したいと考え、2024年1月よりコラボレーションを開始しました。

■「パンク焼き芋のほのあまスープ」商品概要

「パンク焼き芋」のおいしさをそのまま閉じ込めた、とろっとなめらかなスープです。焼き芋の甘さをオニオンソテーの塩気がそっと引き立て、ほのかな甘味と爽やかな塩気が口の中にふわっと広がる、やさしい後味に仕上げました。この季節には冷製スープとして召し上がりいただくのもおすすめ。朝食代わりや、ディナーのお供として、新しい焼き芋体験を楽しめます。

価格：410円（税込）

販売期間：2024年6月13日(木)10:00～

お届け温度帯：冷蔵

食品ロス削減量（食品として活用される量を換算）：一袋150gあたり約50g



■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117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117トンを突破、2品から始まったオリジナル商品数は108品となりました（2024年5月30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。

<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 グリーンリーフ株式会社、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）



Upcycle by Oisix



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：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）

カルビーかいつかスイートポテト株式会社について

1967年に創業し、さつまいも専門の卸売問屋として国内最大級のさつまいもの取り扱いがあり、国内から国外まで販売を広げています。「さつまいもの新しい価値を育む」をミッションとして、オリジナルブランドの開発など付加価値の高い商品を展開しています。2020年4月からカルビーグループに加わり、長期ビジョンにおけるアグリビジネスの強化を担っています。



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）