

【報道関係者各位】

2024年6月24日

【6月は環境月間】家庭から出た「野菜くず」からつくった有機肥料で栽培「会員さんと一緒につくったエコなトマト」らでいっしゅぼーやから販売（6/24～）
～家庭ごみ削減・資源の再利用・美味しい野菜の育成で3方良し・サーキュラーエコノミーの取組み～

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、作る側（生産者）・届ける側（らでいっしゅぼーや）・食べる側（定期会員様）が協力してできた、有機肥料使用したエコなトマトを2024年6月24日（月）から販売します。



▶ 会員さんと一緒につくったエコなトマト



▶ 定期会員様から送られてきた野菜くずを活用した有機肥料

■ **サーキュラーエコノミー（循環型経済）※を体現する「エコキッチン倶楽部」。**作る側（生産者）・届ける側（らでいっしゅぼーや）・食べる側（定期会員様）が協力してできたエコなトマトとは？

らでいっしゅぼーやでは、2001年からご家庭の野菜くずを畑に循環させる「エコキッチン倶楽部」の取り組みを続けています。（右図）各ご家庭で設置いただいた専用の乾燥機で処理した野菜くずの生ゴミを、定期会員様から回収して契約生産者に戻し、そこで加工された有機肥料を使って栽培された農産物を、再び定期会員様にご購入いただき、召し上がっていただくというエコロジカルな仕組みです。

■ **台所から出る多様な野菜くずが栄養豊かな肥料になって新たな循環を生み出す**

エコキッチン倶楽部で集められた野菜くずは、様々な原材料が混ざっていることから肥料のアミノ酸が豊かになり、野菜に良い影響を及ぼします。

家庭ごみ削減・資源の再利用・美味しい野菜の育成の3方良しの取組みを体現し、初夏の太陽の恵を受けて育ったエコなトマトを、ぜひお楽しみください。

生ゴミを減量して生産者の畑に戻す「エコキッチン倶楽部」のシステム



※サーキュラーエコノミー（Circular Economy）とは、2015年にEUの政策パッケージで提案された概念で、日本語で「循環型経済」のこと。「取って、使って、捨てる」という従来の大量生産・消費型経済を改め、「作って、使って、また生かす」資源循環型の新しい経済システムです。

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：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）

■ 商品概要

対象：らでいっしゅぼーや定期会員のお客様
商品名：会員さんと一緒につくったエコなトマト
生産者：ゆうき伊賀（三重県）福広さん
価格：343円（税込）
品種：桃太郎（夏のトマトの代表的な品種）
初夏の太陽をたっぷり浴びて育ったトマトです。
販売期間：6月24日～7月5日 お届け：7月8日～7月14日

※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。

販売先URL：

<https://www.radishbo-ya.co.jp/shop/app/catalog/list/init?searchCategoryCode=10001001>



▲お客様から送られてきた野菜くずを活用した有機肥料が作られる様子

■ もっと深掘り！家庭の野菜くずの利活用が及ぼす影響の広がりや

アワードを受賞したサーキュラーエコノミー推進プロジェクト「ぐるぐるRadish」とは？

<エコキッチン倶楽部で家庭の野菜くずを再活用するメリット>

エコキッチン倶楽部は、らでいっしゅぼーやのサーキュラーエコノミー推進プロジェクトである「ぐるぐるRadish」プロジェクトの取り組みの一つです。食品廃棄物の約半数を占める家庭系ゴミ。なかでも野菜くずなどキッチンから出る生ゴミは、腐敗して悪臭を放つといった不快感だけでなく、水分でゴミの重量が増えることで運搬時のガソリン使用量が増え、焼却炉では湿ったゴミを燃やすためにより多くの燃料が必要となります。生ゴミを乾燥させて畑に戻せば、CO2排出量の削減につながり、作る人・届ける人・食べる人で実現する持続可能な社会への一歩となります。

<ぐるぐるRadishとは？>

「らでいっしゅぼーや」が2022年10月に始動開始したサーキュラーエコノミー推進プロジェクトです。「宅配で参加できるサーキュラーエコノミー」をテーマに、多くの方へ参加の接点を提供する多様な循環サービスを展開することで、食と暮らしを起点としたサーキュラーエコノミーを根付かせ、宅配でサステナブルな未来を創ることを目指します。循環の取り組みを持続的・包括的なものとするべく、次の「3つの循環」を軸に展開しています。

●リジェネラティブ（再生させる）：

家庭の野菜くずを環境保全型農業に取り組む生産者の畑に還元する「乾燥資源の循環」、廃食器を再生陶土として活用する「食器の循環」、不要な衣類を再生繊維に変える「衣類の循環」を実施。

●サーキュラー（循環）：

洗剤や紙類などの消耗品は、リサイクル・アップサイクル原料を活用した製品、排水後の生分解性の高い製品を提供する。

●リユース&リペア（再使用・修繕）：

梱包資材のリユースや、「包丁研ぎ」「布団丸洗い」などのメンテナンスサービスを提供する。

これらの取り組みが高く評価され、循環型経済をデザインするグローバル・アワード「crQlrAwards(サーキュラー・アワード) 2022」において「捨てない循環デザイン賞」を受賞しました。

<https://awrd.com/creatives/detail/13323309>

ぐるぐるRadishサイト <https://www.radishbo-ya.co.jp/brand/guruguru/>

ぐるぐる Radish

——— 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）

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。

——— 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）