

【報道関係者各位】

2024年8月26日

## 大きく育ちすぎた有機栽培ほうれん草を100kgレスキュー！ 兵庫県産規格外のほうれん草を使ったサグチキンカレーを数量限定発売（8/26～） 兵庫県とらでいっしゅぼーやが畑のフードロス対策で連携！

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8月26日（月）より、兵庫県産の規格外有機ほうれん草を使用した「育ちすぎちゃったほうれん草のサグチキンカレー」を数量限定で販売します。



▲「育ちすぎちゃったほうれん草のサグチキンカレー」調理イメージ

### ■畑のフードロス対策！出荷困難な“規格外ほうれん草”をカレー具材として活用し、レスキュー

らでいっしゅぼーやでは、年間の需要に応じて農作物の安定供給を図るため、全国約4,000軒の農産物生産者と直接取引をしています。生産者との契約栽培により事前に数量や価格を取り決めることで、生産者の収入が安定することと、できる限りフードロスを生まない仕組みを構築しています。しかしながら、農産物は天候の影響を受けやすく、畑でフードロスが生じてしまうことがあります。

ふぞろい野菜の販売や規格外の食材を活かした商品開発するなど、畑のフードロス対策にかねてから注力してきたらでいっしゅぼーやに対し、兵庫県の生産者が規格外ほうれん草が多くあり困っているとの紹介をいただきました。この産地では規格外のほうれん草を多く抱えており、これらのほうれん草をらでいっしゅぼーやで約100kgをレスキューするに至りました。（通常1束が200gのため、500束分のほうれん草をレスキューした換算となります。）

大きく育ちすぎた有機栽培のほうれん草を美味しく使い切り、食卓で手軽に楽しんでいただく方法はないか検討したところ、ほうれん草を多く使用できて、広い年代に食べやすいサグチキンカレーの商品を開発。「育ちすぎちゃったほうれん草のサグチキンカレー」は、有機栽培のほうれん草をしっかりと入れながら、香味野菜やトマトペースト、チキンスープで旨味を加え、生クリームでまろやかなコクをだした一品です。

SDGsに配慮した商品の開発・販売をめざす兵庫県農林水産部流通戦略課様と、らでいっしゅぼーやの理念が合致した本商品のように、今後も畑のフードロス対策につながる商品開発を行い、生産者もお客様にもお喜びいただける取組みを推進して参ります。

——— 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）

## ■ 収穫期や農家の繁忙期などの事情により生じる畑のフードロスを加工商品開発で課題解決 有機栽培ほうれん草・生産者 立脇様 コメント

有機栽培のほうれん草は、秋～初夏までの期間、ハウスで栽培しています。春～初夏に収穫するほうれん草は背丈が伸びやすく、普段出荷している販売先の規格である背丈35cmを超えてしまうことがあります。

規格を超えてしまった場合、農園スタッフが袋詰め作業を行い直売所で販売をしていましたが、今回規格外ほうれん草ができた時期は、他の作物の出荷の最盛期や畑の準備などで忙しく、袋詰めを行う時間もとれませんでした。

この度の出荷形態は加工用であったため、袋詰めを行う必要がなく、短時間で出荷を調整出来たことから、廃棄せずに済みました。

春～初夏の時期は規格外品のほうれん草がどうしても出来てしまうので、美味しく商品化していただけて有り難かったです。



▲タチワキゆとり農園（豊岡市）  
立脇様

### ■ 商品概要

#### <定期会員様向け>

対象：らでいっしゅぼーや定期会員のお客様

商品名：育ちすぎちゃったほうれん草のサグチキンカレー

価格：537円（税込）

規格：150g

販売期間：2024年8月26日(月)～ なくなり次第終了

お届け：2024年9月2日(月)～

URL：（会員様のみご覧いただけます）

[https://www.radishbo-](https://www.radishboya.co.jp/shop/app/catalog/list/init?searchCampaignCode=fuzoroir&special)

[ya.co.jp/shop/app/catalog/list/init?searchCampaignCode=fuzoroir&special](https://www.radishboya.co.jp/shop/app/catalog/list/init?searchCampaignCode=fuzoroir&special)

#### 商品説明：

大きく育ちすぎ規格から外れてしまう有機ほうれん草のピューレを使った鶏ひき肉のカレー。ほうれん草をしっかりと入れながら、香味野菜やトマトペースト、チキンスープで旨味を加え、生クリームでまろやかなコクをだしました。控えめな辛さで、幅広い年代に食べやすいカレーです。



### 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）