

【報道関係者各位】

2025年4月10日

Upcycle by Oisix が ミツカン のゆずへの想を引き継いだアップサイクル商品を開発 「Oisix Beer UPCYCLE AOYUZU-IPA」新発売（4/17～） 規格外になった高知県産青ゆずをクラフトビールにアップサイクル

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）による、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Mizkan（本社：愛知県半田市、代表取締役社長兼CEO:吉永 智征、以下：ミツカン）が提携する高知県産ゆずの規格外品をアップサイクルした新商品「Oisix Beer UPCYCLE AOYUZU-IPA」を2025年4月17日（木）より発売します。フードロス削減への取り組みの輪をさらに広げ、未活用食材の課題解決に積極的に取り組んでまいります。URL: <https://www.oisix.com/sc/mizkan>
※ 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。

Upcycle by Oisix

フードロスに、新たな価値を



mizkan

やがて、いのちが変わるもの。

■産地と長年共創して品質向上させてきたこだわりのゆず果汁

ミツカンでは、40年以上に渡って高知県のゆず果汁を自社のぼん酢の原料として使用し、ゆずの搾汁方法や、香気成分であるオイルに着眼したぼん酢の品質向上などを行いながら生産者との協力関係を長く築いています。この高知県のゆずを100%使用した「かおりの蔵®」では、一つひとつ厳選し手摘みした高知県産ゆずを丸ごと搾り、果汁だけでなく皮に含まれる風味も余すところなく使っているのが特徴です。

商品に使われる果汁を取り扱う高知県農業協同組合が運営する安芸ユズ加工工場は、農協内で最大の加工場となっています。



■規格外の実も余すことなく使いたい

高知県安芸産 青ゆず100%使用のオリジナルビールにアップサイクル

ゆずは一般的にその果皮だけを料理や菓子に使用することが多く、柑橘類の中で最も見た目に対する規格が厳しいため、残念ながら規格外となり流通できなくなるものも多く発生します。安芸ユズ加工工場では毎年500kg～1トンもの規格外ゆずが発生していました。

今回、原料に使用した青ゆずは、葉っぱの裏などで育ったために色が抜けてしまったり、サイズが小さすぎるため通常品としては出荷できなかったもの。丹精込めて作られたゆずを、余すことなく味わっていただければというミツカンの想もあり「Upcycle by Oisix」の企画から商品化が実現しました。

青ゆずのフルーティーな香りとスッキリとした後味が特徴の、飲みごたえと飲みやすさのバランスを追求したIPA。ワイングラスやチューリップ型のグラスをご利用いただくと、広がる香りをより一層お楽しみいただけます。



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：丸尾

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）

ミツカンでは高知県産ゆず果汁を100%使った「かおりの蔵®」を販売しており、農家さんが丹精込めて作ったゆずを長年使わせて頂いております。今回、オイシックスさんのお声がけにより、規格外となった青ゆずを活用した爽やかでフルーティーな香りのクラフトビールの誕生に至りました。このような形に生まれ変わり感激しております。

ぜひ多くの方に味わって頂きたいです！

(株式会社ミツカン マーケティング本部 マーケティング企画 1 部 田中史恵)

■商品概要 ※商品価格は税込

販売サイトURL：

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

商品名：

「Oisix Beer UPCYCLE AOYUZU-IPA」

価格：330ml 988円

商品説明：

青ゆずのフルーティーな香りが広がる、Oisixオリジナルクラフトビールが新登場。3種のモルトブレンド、アメリカンホップの苦味、高めのアルコール度数が特徴のIPAを、青ゆずでさわやかにすっきりとした飲み口に仕上げました。青ゆずは、ミツカンが提携する産地・高知県で発生する規格外品を活用。飲みごたえがありながらも、何杯飲んでも楽しめる飲みやすさをぜひ体感してみてください。



販売期間：2025年4月17日（木）10:00～

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142トンのフードロス削減する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142トン（2025年3月末時点）を突破、2品から始まったオリジナル商品数は127品となりました。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。

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352,423人（2024年12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2億食（2024年8月時点）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：丸尾

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）