

【報道関係者各位】

2022年6月27日

【環境月間】#捨てないを始める「Oisixサステナブルマーケット」初のコラボ商品 スープストックトーキョーと共同開発したサステナブルなスープ第一弾 未利用のスモークサーモン端材を使った「スモークサーモンのクリームスープ」販売開始 6/30(木)～

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「Oisix」は、2022年6月30日(木)より、規格外品や未利用食材、プラントベース(代替たんぱく)および、それらの食材を積極的にメニューに活用したミールキットを販売する「Oisixサステナブルマーケット」において、株式会社スープストックトーキョー(本社:東京都目黒区、代表取締役社長:松尾真継)と共同開発した「スモークサーモンのクリームスープ」の販売を開始します。

「Oisixサステナブルマーケット」での、未利用食材を使った共同開発商品の販売は今回が初めてとなり、今後も継続してシリーズ展開を予定しています。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取り組みを拡大してまいります。

(URL: <https://www.oisix.com/sc/2206soup>)。



▲「Oisixサステナブルマーケット」販売ページ(イメージ)



▲「スモークサーモンのクリームスープ」

■切り身にする過程で出たスモークサーモンの端材を、おいしいスープに仕上げました

「Oisixサステナブルマーケット」では、ふぞろい(見た目上の色・形・キズ・サイズの規格外品など)、未利用食材(食べられるのに、加工の手間がかかるためこれまで活用されず捨てられてしまっていた未利用部位、端材など)、アップサイクルやプラントベースと、それらの食材を積極的にメニューに活用したミールキット「Kit Oisix」を中心に提案しています。

今回のスープのメイン食材は、ノルウェーで漁獲されたアトランティックサーモン。鮮度を保ちながらチルドの状態では日本に空輸し、国内の工場では熟成・燻製まで生のまま加工する過程で出た端材をスープに活用しています。ワンフローズンならではの旨味が感じられるスープです。



▲スモークサーモン(正規品イメージ)

■取り組みの背景

両社は「素材のおいしさをいかした、安心・安全で豊かな食の提供」という点で共感しあい、Oisixではご家庭で召し上がっていただくSoup Stock Tokyoの「冷凍スープ」がロングセラーの人気商品となっています。

2013年にはOisixの旬野菜を主役に「素材を食べるスープ」シリーズを商品化し、好評をいただきました。

今回はコラボレーションをさらに進化させ「未利用の食材を余すことなくスープで味わう」をテーマに、共同商品開発に至りました。今回の「スモークサーモンのクリームスープ」を第一弾とし、今後も取り組みを継続していく予定です。

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: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)

■商品情報 ※価格は税込

「スモークサーモンのクリームスープ」 価格:788円

大きさを揃えるために切り落とされた、形はバラバラだけれどおいしさは変わらない端っこ。そんなスモークサーモンを使ってクリームスープを作りました。じゃがいもやキャベツが溶け込んだ優しい味わいに、ディルが程よく香ります。

■販売開始日:2022年6月30日(木)10:00 ~

Oisix URL: <https://www.oisix.com/sc/2206soup>

Soup Stock Tokyo

- ・外食店舗(※一部店舗を除く)
- ・家で食べるスープストックトーキョー
- ・Soup Stock Tokyo公式オンラインショップ

※Soup Stock Tokyo公式オンラインショップのみ、2022年7月1日(金)10:00~



Soup Stock TOKYO

Soup Stock Tokyo は、全国に約60店舗展開する「食べるスープの専門店」です。余計なものを使用せず、手間隙をかけて素材本来の味や特徴を引き出してつくるおいしさにこだわっています。

「10年後もおいしいものを食べ続けたい」という想いで、「もったいない食材」や未利用魚を使用したスープの開発も行っています。

■ふだんのお買い物がフードロス削減につながる サステナブルな食生活提案を推進

持続可能な社会の実現に向けてフードロス削減意識が高まる中、当社では「これからの食卓、これからの畑」の経営理念のもと、ロス削減につながる活動を積極的にすすめています。需要予測・生産・製造管理徹底はもとより、規格外野菜を積極的に「Kit Oisix」に活用、畑のロスを大幅に削減。流通プロセスでの廃棄は、一般的な小売企業では5~10%程度※1となっていて、当社では約0.2~0.3%に抑えています。さらに、食材を使い切る「Kit Oisix」利用で、家庭でのロスも1/3まで削減できることが調査により明らかになりました※2。

これまで規格外品などを積極的に販売してきたOisixで専用の売場をオープンすることにより、見た目の色やサイズが理由で流通しない規格外品や、食べられるのに捨てられがちな端材を手軽に召し上がっていただける提案を拡大します。商品を知っていただくことで、毎日の食の楽しみ方を広げられるよう、持続可能な食生活提案を一層推進してまいります。

※1 平成29年(2017年)「スーパーマーケット年次統計調査報告書」(非食品を除くと概ね5%)

※2 ミールキット「Kit Oisix」の利用で削減される食材廃棄量77g/食(2019年6月自社調べ)

川上 (産地)

産地と直結し連携することで、産地(畑・工場)のフードロス削減に寄与



川中 (物流)

需要予測がしやすく、コントロールも可能なサブスクモデルにより
自社小売流通のフードロスを低減



川下 (食卓)

“家庭で余らないサービス”の提供により
家庭のフードロス削減に寄与

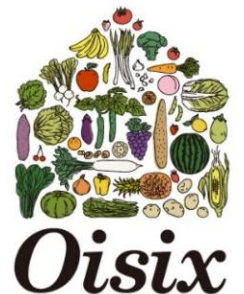


食品宅配サービス「Oisix」について

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、保存料・着色料を使わない加工食品などの生鮮食品を取り扱うEC食品宅配サービスです。

現在、会員数は346,083人(2022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1億食(2021年11月時点)を突破しています。



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)

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(代表:高島宏平)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。子会社の買い物難民向け移動スーパー「とくし丸」や、米国でヴィーガンミールキットを展開する「Purple Carrot」も含め、食のサブスクリプションサービスを広げています。

当社は、「サステナブルリテール」(持続可能型小売業)として、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食品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)