

【報道関係者各位】

2021年11月11日

オイシックス・ラ・大地 「フードレスキューセンター」新設 食感・保存のコントロール技術を活用し、食材を無駄なく活用する仕組みを構築 ～アップサイクル商品製造などを推進し、2025年に年間1000トンのロス削減実現へ～

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、以下当社）は、サステナブルな事業活動を推進しフードロス削減を目的とした「フードレスキューセンター」を2022年春に、神奈川県海老名市に新設します。

当社は2020年11月に発表したグリーンシフト戦略の中のひとつ、フードロスの削減に取り組んでいます。2022年3月に移転完了予定のORD海老名ステーションに生鮮食品を加工する設備を新設し、フードロス削減に特化した「フードレスキューセンター」へ刷新します。食材の食感・保存のコントロール技術を用い、産地や流通過程で生まれていたフードロス削減の他、アップサイクル加工などが実現でき、より一層のフードロスの削減が可能となります。「フードレスキューセンター」は2022年4月に本稼働予定で、2025年には年間1000トンのフードロス削減達成を目指します。

■「フードレスキューセンター」の特徴について

「フードレスキューセンター」では、これまで当社が取り組んできた流通過程で発生するフードロス削減以外に、可食部以外の食材への加工（アップサイクル）も実現していきます。

「フードレスキューセンター」で実現できること

(1) 青果のミールキット原料・加工品への活用

- ・規格に準じた青果の他、ふぞろい食材の加工も柔軟に対応でき、青果の積極的な仕入れが可能になる
- ・豊作時の食材もスムーズにカットや加工原料にできる

(2) アップサイクル商品への転換

- ・食感・保存コントロール技術により、非可食だった食材の部位の加工が可能になる
- ・アップサイクル商品（Upcycle by Oisix）に使用できる食材が拡大する
- ・食べられていなかった食材に新たに価値をつける商品の開発を加速できる

(3) 品質保持期限の延長

- ・独自の包装技術と温度帯管理により食材の保存期間を伸ばすことが可能になりロス量が減る



本リリースに関するお問い合わせ

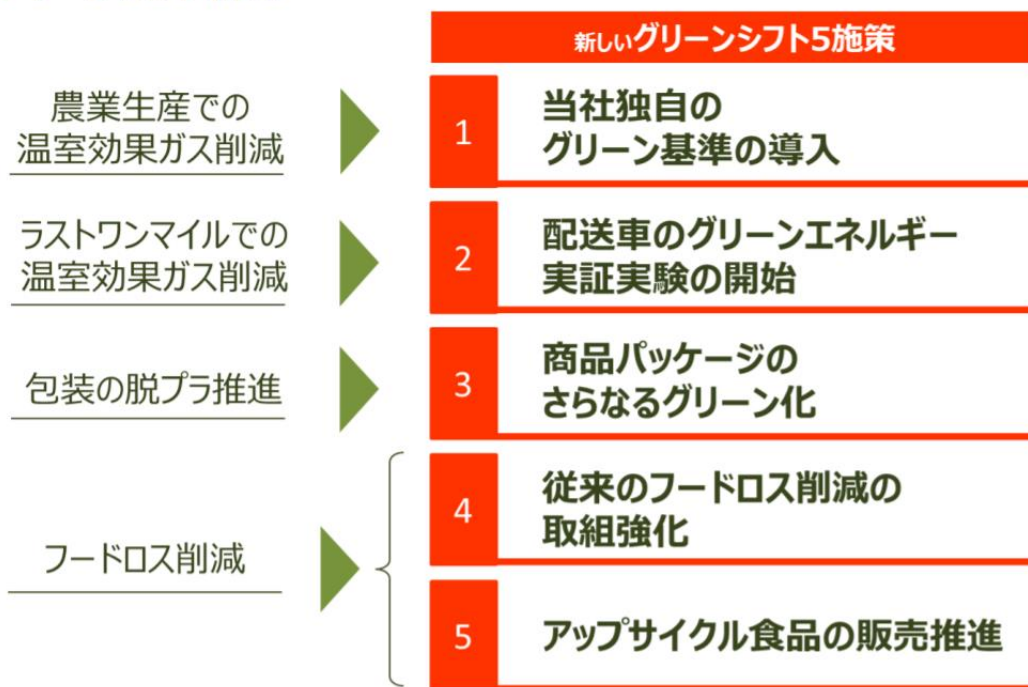
オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：横溝

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・大地のグリーンシフト戦略について
 2020年11月、当社ではサステナブルな事業活動を推進するためのグリーンシフト5施策を発表しました。「フードレスキューセンター」はこの中でのフードロス削減を実行していくための設備です。

■ 新ORDグリーンシフト戦略



▲当社2021年3月期 第2四半期決算発表資料より

■ 当社のアップサイクル商品の取組について

本年7月より、食べられるのに捨てられていた食材を再加工して商品化するアップサイクルの取組を開始しました。当社は「Upcycle by Oisix」というブランドを立上げ、現在までに7品のオリジナル商品の販売をしています。商品を購入いただいたお客様からも、フードロス削減の取組につながると好評です。「フードレスキューセンター」の新設を通して、アップサイクルの食材の可能性を広げ、商品のラインナップの強化にもつなげる狙いです。



▲アップサイクルの仕組み（左）、「ここも食べられるチップス ブロccoliの茎」商品（右）

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：横溝

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）