

フードサプライチェーンにおける 脱炭素の可視化について

Oisix ra daichi

2021年10月12日

1. 会社概要・ビジネスモデル

2. 脱炭素の可視化について

- ✓ お客様にとってわかりやすく、選びたくなるラベリング
- ✓ 生産の努力が反映されるラベリング
- ✓ 簡易化で取り組みが広げ、地球の健康を取り戻す

1. 会社概要・ビジネスモデル

会社概要

- 会社名： オイシックス・ラ・大地株式会社（英名：Oisix ra daichi Inc.）
- 所在地： 東京都品川区東京都品川大崎1-11-2 ゲートシティ大崎 イーストタワー5F
- 設立： 2000年6月
- 代表者： 代表取締役社長 高島 宏平
- 資本金： 3,993,005千円（2020年6月末）
- 事業内容： ウェブサイトやカタログによる一般消費者への**有機野菜、特別栽培農産物、無添加加工食品等、安全性に配慮した食品・食材の販売**
- 従業員数： 連結 860名（2020年3月末）



当社のビジネスモデル

主要事業は、独自基準に基づいて厳選した安心・安全な食品を、
日本全国約39万世帯のお客様にお届けするサブスクリプション型食品EC業

川上（畑）

生産者

青果生産者

全国約4,000軒



製造メーカー



調達

川中（物流）

オイシックス・ラ・大地

国内宅配事業



Oisix



大地を守る会



らでいっしゅぼーや

その他事業

- ・他社ECとの共同事業
- ・移動スーパー事業（とくし丸）
- ・国内リアル事業
- ・海外事業

など

定期宅配

川下（食卓）

お客様

約44万人

（Oisix、らでいっしゅぼーや、
大地を守る会の3ブランド計）
※2021年6月末時点



当社のサブスク購入モデル

安心安全な食品が週に1度、お届けされるサブスクリプション型の宅配モデル。

■当社のサブスクリプションモデル

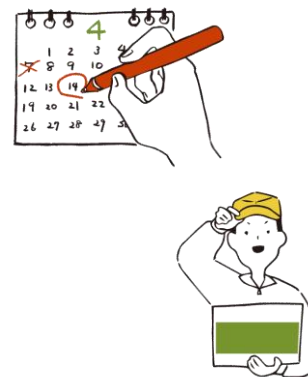
- ✓ 会員登録を行ったお客さまへ、週に1回商品をお届け
- ✓ 定期宅配がある生活スタイルの提供



コースごとに毎週
おすすめ商品を提案



好みや予定によって
お客様が入れ替え



購入後最短2日で
週に1度お届け

生産者とのダイレクトネットワーク

全国約4,000軒※の生産者と、市場や中間流通業者を経由せずにダイレクト取引。
ダイレクト取引により、安定性および栽培技術の高い優良な生産者の確保が可能

■ 一般的な農産品の流通



■ 直接取引の強み



お取り扱い商品へのこだわり

安心安全な食品を安定的に購入したいと思っているお客様と、
安心安全でお客様に選ばれる青果・商品づくりをしたい生産者をダイレクトにつなぐ



- ・美味しくて、安心安全な食品を安定的に購入したい
- ・忙しくて買い物をゆっくりする時間がない
- ・情報があふれていて、どの情報を選んだらよいかわからない



**独自の安全基準を設け、
全商品基準をクリアしたもののみ取り扱います**
基準は公表し、お客様に代わって安心安全なものを当社が選択します。
お客様は、情報を選ばずとも安心して購入いただけます。



- ・後継者問題をなくしたい
- ・安定した収入を得たい
- ・お客様に選ばれる、差別化できる商品を作ること、収入をあげたい

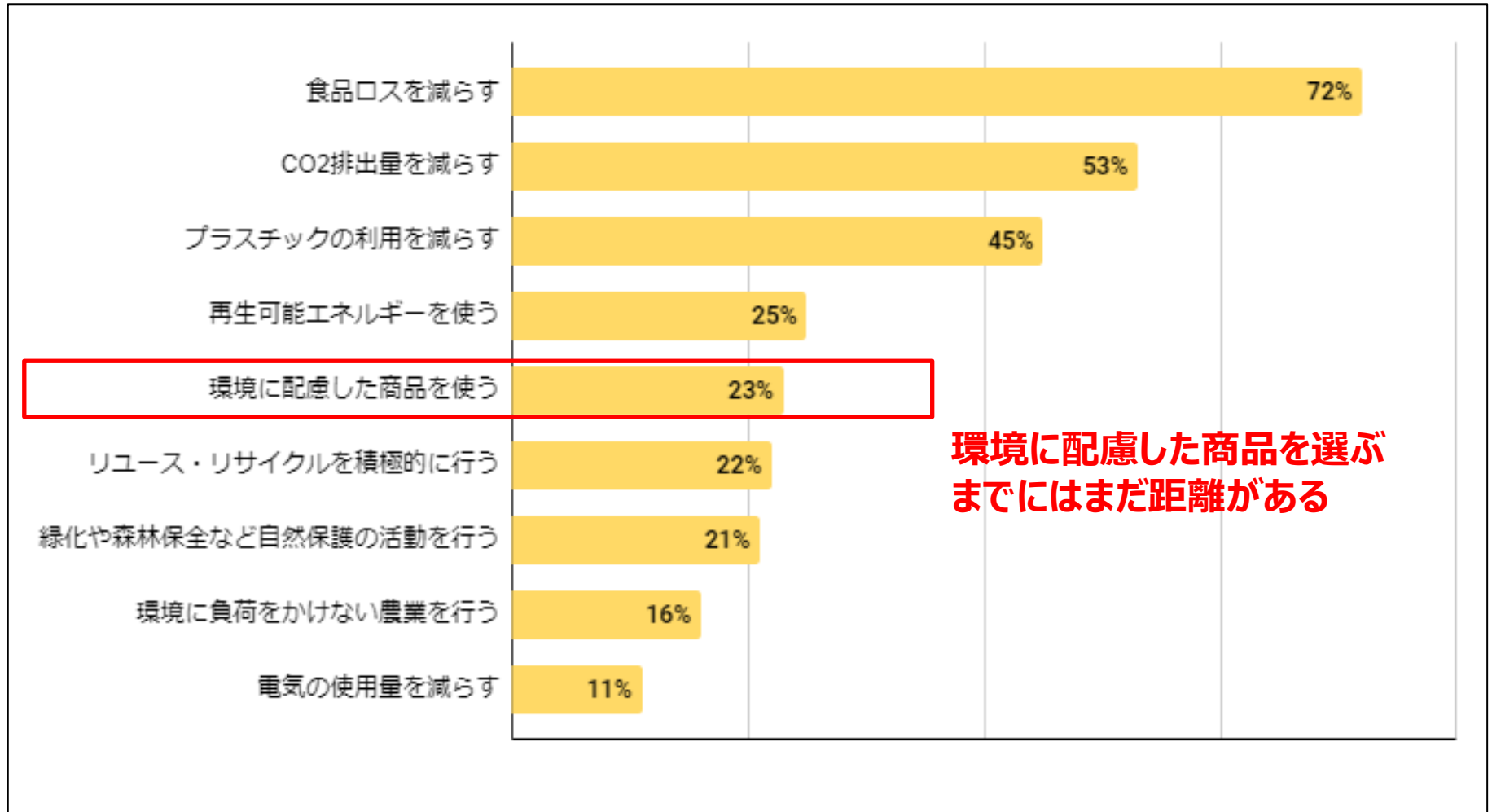
2. 脱炭素の可視化について

- 1・お客様にとってわかりやすく、選びたくなるラベリング
- 2・生産の努力が反映されるラベリング
- 3・簡易化で可視化の取り組みを広げることが、地球の健康へ

1・選びたくなるラベリング お客様の環境意識

お客様が環境に良いと感じている要素

※2021年6月Oisixブランド調査 n数：494



1・選びたくなるラベリング 消費も変えていくために

脱炭素の可視化の意味合い フードサプライチェーンでの温室効果ガスの削減につなげること



環境に配慮された商品を選ぶきっかけになる

- ✓ 環境に配慮されていることが簡易判断できる
- ✓ 環境配慮型商品を購入できる場所の拡大
- ✓ 啓蒙活動

正式なラベリングを開始する前に、
お客様が選ぶきっかけになる商品になるには、どのような要素が必要なのか
当社のお客様へのダイレクトコミュニケーションの場なども活用いただき、
テストマーケティングのご検討もお願いしたいと思います。

2・生産の努力が反映されるラベリング 安全安心の製品

- ✓ 有機、低農薬、無添加、非遺伝子組み換えなど、従来から取り組んでいる安心安全は、環境面においても負荷が低いものが多いです。
この取り組みも反映されるラベリングになることで、生産者・製造メーカーは安心安全に**環境が加わる**こととなり、差別化の武器がふえることで取り組みも拡大していくと考えています
- ✓ アップサイクルなど、本来なら廃棄されていたものを原料に活用するフードロス解決の商品など環境配慮のために取り組んでいる食品もその内容が反映されるラベリングになることで、**フードロス対策も拡大していく**と考えています



ここも食べられるチップス ブロッコリーの茎
1袋で約300gのフードロス削減商品
冷凍野菜、カット野菜工場でフードロスとなっていた
ブロッコリーの茎をアップサイクルした商品。



ここも食べられるチップス だいこんの皮
1袋で約170gのフードロス削減商品
お漬物工場でフードロスとなっていた大根の皮
をアップサイクルした商品。

3・簡易化で取り組みを広げる 既存書式を活用した方法案

当社では、安全の基準の確認のため、農畜水産品・加工品ともそれぞれのフォーマットで使用資材、原材料、生育・製造方法、パッケージなどを商品仕様の詳細を報告いただいています。

当社だけではなく、各社同様の商品仕様書類を作成していると思います。

脱炭素の可視化の拡大においては、コスト面も重要で、**書類を作成する労力を限りなく削減することが必要**と考えております。

既存の提出書類を活用して算定出る仕組みができれば、生産側の負担が少なくなり、**可視化へ取り組みやすい環境が作れる**と考えています。

- 1・お客様にとってわかりやすく、選びたくなるラベリング
- 2・生産の努力が反映されるラベリング
- 3・簡易化で可視化の取り組みを広げることが、地球の健康へ

ご清聴ありがとうございました

Oisix ra daichi