

Oisix 主力商品

「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」をコンセプトに
独自基準に基づき作られたミールキットや青果をお届け

ミールキット : Kit Oisix

必要量の食材とレシピをセットでお届けし、
主菜・副菜の2品が20分で調理可能



野菜／果物

生産者が丹精込めて作った
新鮮な食材をピックアップ



当社が目指す 食のサステナビリティ

2021年11月より、生産現場から食卓まで
サプライチェーン全体での**フードロス撲滅**にさらに注力



川上～川下におけるフードロス削減量

※数値は2021年度の値

川上（産地・畑）

産地と直結し連携



ふぞろい・規格外商品や
アップサイクル商品等による
フードロス削減量

年間約**310t**[※]

川中（物流）

需要予測可能な
サブスクモデル



物流過程の食材ロス率

一般食品小売店
約5～10% *Oisix ra daichi*
約**0.2%**

川下（食卓）

“家庭で余らない
サービス”の提供



必要な分の材料がセットされた
Kit Oisix使用で食材廃棄量

約**1/3**にまで削減

※2021年度のフードロス削減型商品の販売量より推計
川上：提携先工場の商品製造・加工の過程で出る廃棄食材（他社商品製造過程での排出含む）、出荷規格外のため小売流通しない食材・需要過多による代品販売重量
川下：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）と、期間累計販売食数から換算した食材廃棄削減重量
Kit Oisixでの規格外商品の活用分は含まない



Upcycle *by Oisix*

フードロスに、新たな価値を

Upcycle（アップサイクル）とは？

これまで捨てられていたものに付加価値をつけ、
新しい商品にアップグレードさせること



2021年7月
立ち上げ

「フードロスに、新たな価値を」
これまで捨てられていた食材を“アップサイクル”し
地球と身体にやさしい新しい食体験をお届けする

産地／加工現場で生じる
廃棄食材を活用した商品開発

安心安全な原料に
付加価値を加えてお届け



安心安全基準を
満たす原料

トレーサビリティ
のある原料

食材の
新たな一面を
知れる驚き

環境に
やさしい
包材

年間

500 t

のフードロス削減を目指す