



Oisix ra daichi

三輪 千晴



オイシックス・ラ・大地 株式会社
経営企画本部 新規事業開発準備室
Upcycle by Oisix ブランドマネージャー

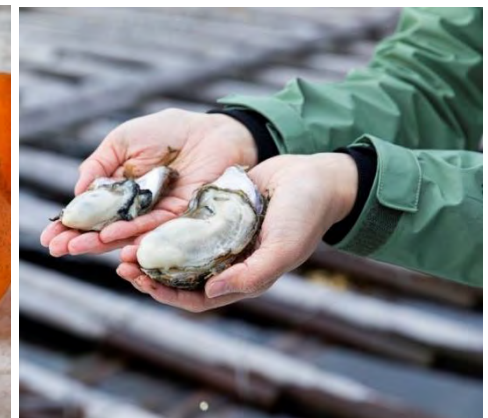
新卒でブランドマーケティングコンサルティング会社に入社し、
BtoC/toB問わず数十社の新規事業開発やリブランディングに従事。

2020年よりオイシックス・ラ・大地に参画。
全社のサステナブルブランディングを推進し、
2021年7月に、フードロス解決型事業として
廃棄食材から新たな食材を生み出すUpcycle by Oisixを立ち上げ。
商品企画からリアル・オンライン接点での顧客体験づくり、
イベントPRの実施等、なんでもやっています。

ふぞろい Radish

見た目より、中身がごちそう

大きいのも小さいのも、
凸凹のも、まだらのも。
中身はおいしいのに、
ふぞろいなだけで見捨てられちゃうなんて、
もったいない。
食べものは生きるための活力だから、
最後まで、おいしく生かしていこう。



■ 牛乳販売支援

休校で給食用の牛乳が余って困っていることを聞きつけ、
企画立案から3日で応援販売を開始



外食自粛の影響でロスとなってしまう飲食店の食材をアレンジ販売。
シェフの方々の食事をお家にいながら味わえる新たな体験を提供



世界のアップサイクルマーケット

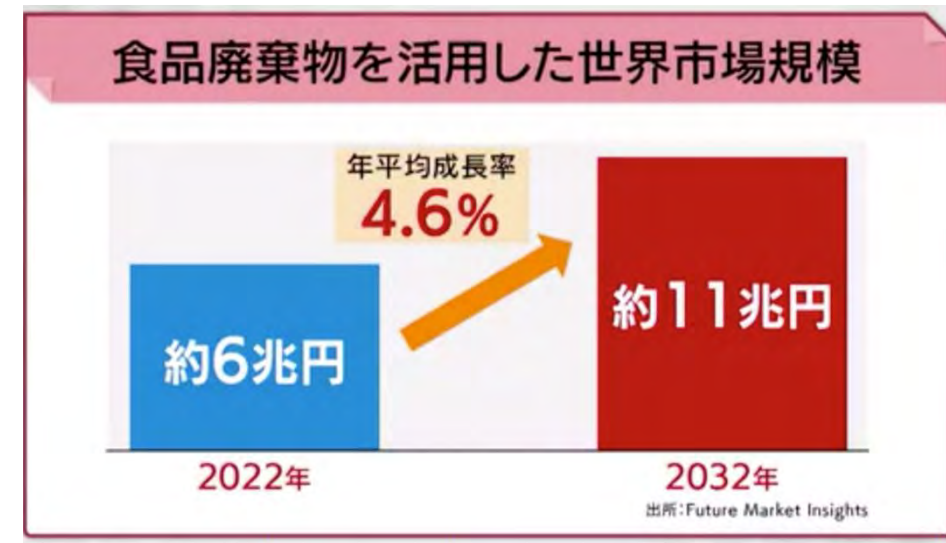


アップサイクル食品認証がスタート

廃棄物が出ない自然な循環型経済の達成のため、米国では食品廃棄されてしまう原材料から基準を満たして作られたアップサイクル食品を認証する制度がスタート(米国 2021.6~)

2032年には11兆円規模 の市場が見込まれる成長分野

米国Future Marketレポートによればアップサイクル食品市場は2019年時点で5.1兆円、今後10年間のCAGRは5%以上でマーケットが拡大していくとされている



出所:

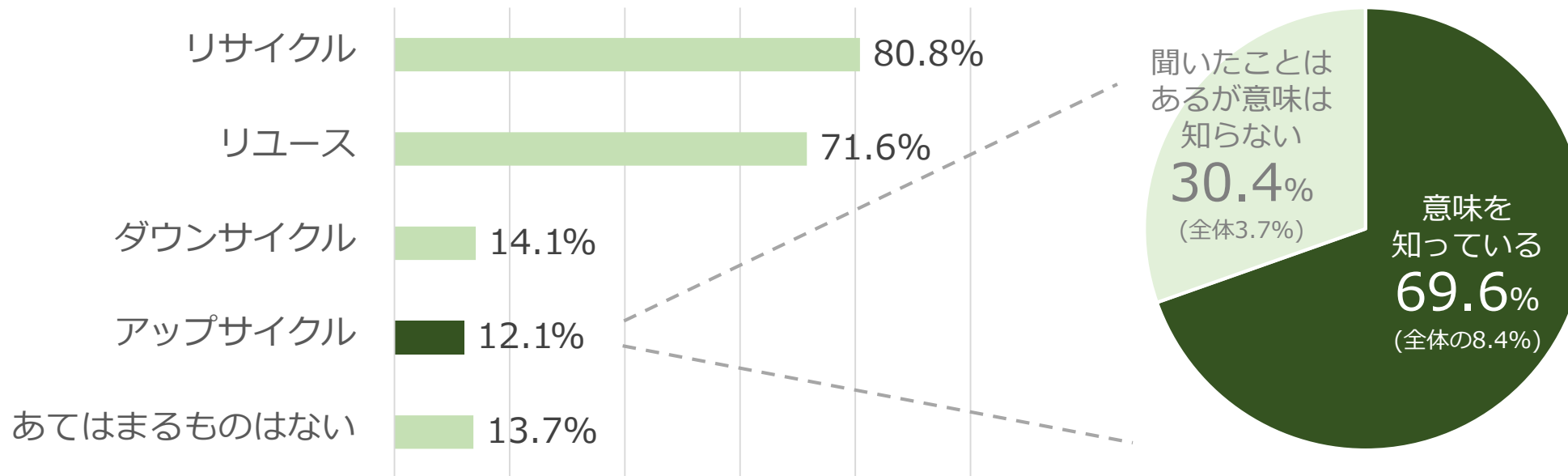
Forbes "Upcycled Food Is The Coolest Trend You've Probably Never Heard Of" 2021,31,May

(<https://www.forbes.com/sites/daphneewingchow/2021/05/31/upcycled-food-is-the-coolest-trend-you-probably-never-heard-of/?sh=3eed7142f0a>) 24

Ecovia Intelligence (<https://www.ecoviainc.com/upcycled-foods-to-take-off/>)

まだまだ認知度が低く、 アップサイクル食品のマーケットが形成されていないのが現状

「アップサイクル」という言葉の認知度



出所：株式会社スナックミー【アップサイクルに関する意識調査】の調査結果を元に作成
2021年7月2日～7月9日 N=2166

コロナ禍により高まりつつあった
**食品ロスという社会課題やサステナブル・SDGs意識に
気軽に取り組めるアクション提案**として事業をスタート