

Upcycle by Oisix の取り組み

産地／加工現場でやむを得ず生じた非可食部や副産物を
付加価値のある商品へと転換



ここも食べられるチップス ブロッコリーの茎



ここも食べられるチップス ブロッコリーの茎

未活用だったブロッコリーの茎をココナッツオイルでさっくりと揚げ、天日塩とてんさい糖でやさしく味付けした新感覚のさくさくチップス。

Made in Japan

30g ¥430



ここも食べられるチップス パインの芯



ここも食べられるチップス

パインの芯(シナモン)

カットフルーツ工場で未活用だったパイナップルの芯を薄くスライスして、ココナッツオイルでパリッと揚げたフルーツチップス。パインと相性の良いシナモンをまぶし、噛めば噛むほど味が染み出る新感覚のスナックです。

Made in Japan

30g ¥646



商品展開 & フードロス削減量

これまでに**54**のアップサイクル商品をお届け

お客様に“おいしく”食べていただくことで、**約71トン** のフードロスを削減

(2021/7/8~2022/1/12までの流通総量より算出)



フードロスを救っている実感や、 楽しく身近に社会課題解決に取り組んでいるお声を頂けている

- **フードロスできて体にも優しい感じ**がして、リピしても良いと思う商品です（30代女性）
- アップサイクルの取り組みを詳しく知りませんが、**お菓子にすると楽しく身近に**感じられた（30代女性）
- 自然の素材に無添加の味付け。大根の皮という**素材を無駄にしない商品でフードロスにも協力**。子どもにも安心して食べさせます（40代女性）
- バナナジャムなのにさっぱり！**バナナの皮なんて食べれるの？**と思って試してみましたが、くどくなく爽やかな味で美味しかったです（50代女性）
- 廃棄するヘタを美味しく食べられる**アイデアはとても良い**と思います。味も黒糖が効いていて、食感も美味しいです。ただ、**もともと廃棄予定のヘタならもう少し低コスト**で提供いただけたのではと疑問に感じます。（50代女性）

食品業界全体を巻き込んだ取り組み

アップサイクル食品を通じたフードロス削減の取り組みを加速させるべく
CHOYA梅酒 様をはじめとした他社協業を推進



CHOYA梅酒を製造する際に
使われる梅を使った
ドライフルーツの共同開発



CHOYA銀座BARでの
コラボコースメニュー化

教育現場を巻き込んだ取り組み

中学生とアップサイクル商品を共同開発するゼミナールや小学生にフードロス・アップサイクルをテーマにした特別授業を開講。



東京都品川区青稜中学校での SDGsゼミナール



東京農大稲花小学校での フードロス特別授業

Upcycle by Oisixでは、 やむを得ず生じてしまう未活用の食材や副産物を お持ちの他社様と協業でのフードロス削減を推進しています。

例えば…

- ・生産現場で出てしまう廃棄食材をどうにか有効活用したい(生産者・流通小売業様)
- ・店舗にサステナブルコーナーを作り、生活者のエシカルニーズに応えたい(小売店様)
- ・ブランドイメージ向上のために、オリジナルでのエコノベルティ品を作りたい(サービス業様)

CHOYA
×
Upcycle by Oisix

チョーヤ梅酒株式会社様で
やむを得ず飼料／肥料化されていた
梅酒の梅を原料にした商品の共同開発事例



FOODLOSSBANK様とコラボした
ここも食べられるチップスの
オリジナルパッケージ制作事例

No waste, Good taste



upcyclebyoisix.jp

CHOOSEBASE SHIBUYA





ご清聴ありがとうございました



Oisix ra daichi

