報道関係各位

2023年11月30日

クラダシ、フードロス削減を目指し、
もったいない食材を活用した3種の冷凍スープの予約販売を11月30日より開始

ソーシャルグッドマーケット「Kuradashi」を運営する株式会社クラダシ（本社：東京都品川区、代表取締役社長：関藤竜也、以下「クラダシ」）は、全国に料理教室を展開するABCクッキングスタジオのグループ会社で、レシピ開発のほか食のコンサルティングをおこなう株式会社ABCスタイル（本社：東京都千代田区、代表：横井宏吏、以下「ABCスタイル」）と協業・開発した、もったいない食材を活用した3種の冷凍スープを11月30日より予約販売いたします。
特設ページはこちら：https://kuradashi.jp/pages/tsukutte-kuradashi



■取り組みの背景
クラダシは、ソーシャルグッドマーケット「Kuradashi」を運営し、賞味期限が切迫した食品や季節商品、パッケージの汚れやキズ・自然災害などで、消費可能でありながら通常の流通ルートでは販売できない商品を買い取り、販売しています。さらに、売り上げの一部でさまざまな社会貢献活動を支援しています。

これまで、規格外や輸送途上の箱潰れ、需要予測が外れたことによる在庫過多などの理由によりフードロスになる可能性があるにもかかわらず、「Kuradashi」では販売できず、フードロス削減に貢献できなかった業務用食品・食材がありました。こうした問題を解決すべく、昨年からは、Kuradashiにご出品いただいているメーカーや自治体と連携し、規格外の生鮮食品や未利用魚などを食材としてカフェやレストランに提供する取り組みなども行ってまいりました。

フードロス削減を拡大するための新しいソリューションを検討するなか、東京都の「フードテックを活用した食品ロス削減推進事業」にクラダシが採択（※1）されたことを受け、ABCスタイルと協業し、もったいない食材を活用して美味しく手軽に食べることができ、保存のきく冷凍総菜メニューを開発してまいりました。そして、このたび、「つくってKuradashi」として3種の冷凍スープの販売を11月30日より開始いたします。

【本件に関するお問い合わせ】
広報担当：齊藤・小平　pr@kuradashi.jp

本取り組みは、ABCスタイルが抱える料理人や管理栄養士などがレシピ開発を担い、クラダシが食材の提供や商品販売を行います。

（※1）東京都の「フードテックを活用した食品ロス削減推進事業」について：https://corp.kuradashi.jp/news/23-06-23/
東京都環境局のプレスリリースはこちら：https://www.metro.tokyo.lg.jp/tosei/hodohappyo/press/2023/06/22/40.html

■「つくってKuradashi」とは

「つくってKuradashi」は、クラダシ初のプライベートブランドです。「もったいないをおいしく食べる」をテーマに、毎日の食卓の一品になる商品を提供します。Kuradashiユーザーからの「こんな商品が欲しい」という声をもとに、さまざまな方のニーズに合わせてご利用いただける総菜などを展開していきます。食材には、規格外や輸送途上の箱潰れ、需要予測が外れたことによる在庫過多などの理由によりフードロスになる可能性がある食品・食材を採用します。

■3種の冷凍スープの特徴

特徴1：フードロス削減を目指しもったいない食材を活用

低利用魚のコノシロ（※2）、食品サプライチェーンにおいてさまざまな理由によりフードロスになる可能性のあったトマト果汁、ベーコン、スパイスなどのもったいない食材を活用した冷凍スープです。ABCスタイルのご協力のもとレシピを開発し、冷凍加工を含めた製造は株式会社Tokyo Bento Laboにご協力いただきました。もったいない食材には海光物産株式会社、尾家産業株式会社、株式会社ealoなどの食材を活用しています。

特徴2：Kuradashiユーザーの声をもとにレシピを開発

「毎日の食卓の1品になるものがほしい」、「ボリュームがあり満腹感を得られるものだと嬉しい」、「冷凍であればストック時にあまり場所をとらないものがいい」など、フードロス問題や食に関心の高いユーザーの声をもとに生まれた、冷凍保存できるボリューム満点の3種のスープです。

特徴3：作りたてを急速冷凍した防災用の備蓄もできる栄養満点のスープ

作りたてを熱いまま真空包装し、そのまま急速冷凍を行っているので作りたての美味しさを楽しめるスープです。一度加熱調理しているので、自然解凍後にそのままお召し上がりいただけます。
防災用として備蓄もできる便利な商品です。

▽スパイス薫るコノシロボールカレー



【味わい】
インドカレーがベースのスパイシーなスープ。具材には、ペースト状の野菜と旨味たっぷりの青魚「コノシロ」、スパイスで作ったコノシロボール（つみれ）を加えました。栄養満点で食べ応えのあるカレースープです。ご飯と一緒に味わうのもおすすめです。
【栄養成分】
エネルギー　480kcal、たんぱく質 12.8g、脂質 16.4g、炭水化物 15.4g、食塩 2.1g

【本件に関するお問い合わせ】
広報担当：齊藤・小平　pr@kuradashi.jp

▽昔なつかしベーコントマトスープ



【味わい】
野菜をたっぷり食べられるスープ。野菜が苦手なお子さまでもおいしく召し上がれるように野菜を細かく刻み、ベーコンやトマトなどの素材の旨味を最大限活かしました。やさしい味付けは、大人も子どもも楽しめるどこか懐かしい味わいです。
【栄養成分】
エネルギー249kcal、たんぱく質 8.5g、脂質 20.3g、炭水化物 10.5g、
食塩相当量 2.2 g

▽きのこたっぷり具だくさん酸辣湯（サンラータン）



【味わい】
酸味がやみつきになるボリューム満点の酸辣湯。食感の異なるきのこと、旨味たっぷりの青魚「コノシロ」で作ったコノシロボール（つみれ）を加えました。栄養満点の酸っぱいスープは、食欲がない日やちょっと小腹を満たしたい時にぴったりです。
【栄養成分】
エネルギー 240kcal、たんぱく質 10.7g、脂質 4.4g、炭水化物 18.5g、食塩相当量 3.1g

（※2）低利用魚のコノシロとは
未利用魚とは、利用可能であるが、何らかの理由で利用されていない魚のことです。低利用魚は、利用可能だが価値が低いので低利用魚と言われる魚のことを指します。手間（コストに見合わないサイズ、トゲなど）、知名度や知識（知られていない魚・さばく知識がない）などの理由で、ある地域では高級魚でも、他地域では食べ方がわからないなどの理由で未利用魚・低利用魚と呼ばれる傾向があります。コノシロは、ブリやスズキなどと同じ「出世魚」のひとつです。稚魚から成魚になるまで、シンコ、コハダ、ナガズミ、コノシロの順に呼び名が変わっていきます。コノシロは幼魚のうちはシンコ、コハダとして江戸前寿司の代表的なネタで高値で取引されますが、成魚になると小骨が多く加工に手間がかかるため、取引価格が大きく下がってしまう魚です。

■3種の冷凍スープの商品概要

・商品名：「つくってKuradashi」3種の冷凍スープ（1パック200g　計9パック）
・内容量：　9パック入り（3種の冷凍スープ各種類×3パック）
・販売価格：4,980円（送料・クール代金込）
・販売日時：11月30日(木)より予約販売をスタート
・販売場所：ソーシャルグッドマーケット「Kuradashi」ECサイト上
・販売ページ：：https://kuradashi.jp/pages/tsukutte-kuradashi
※本商品は予約販売です。配送は2024年1月下旬から2月上旬より順次開始いたします。
※本商品は冷凍便でのお届けとなります。
※単品ばら売りでの販売はございません。
※数量限定のため、なくなり次第販売終了となります。

【本件に関するお問い合わせ】
広報担当：齊藤・小平　pr@kuradashi.jp

■東京都環境局のコメント

株式会社クラダシ様は、令和5年度に都が実施する食品ロス削減のための社会実装化事業「フードテックを活用した食品ロス削減推進事業」に採択され、食品ロスになる可能性がある業務用食材等を活用して、冷凍弁当等を製造・販売することに取り組まれています。急速冷凍技術やアップサイクルなどのフードテックを集結して作り上げた今回のスープを、ぜひ多くの方に味わっていただき、食品ロス削減に貢献していただくことを期待しております。

■食材提供や製造工程における協力会社各社のコメント（順不同）

▽株式会社Tokyo Bento Labo　URL：https://www.tokyobentolabo.com/

当社は、日本食の基本である「ごはん」をベースに、日本全国の地域を盛り上げ、地域と世界の橋渡しをする企業です。地域で発生したフードロスは立派な地域資源です。ちょっとした工夫と手間さえかければ、しっかりおいしいものになります。当社は製造業の立場で「手間ひま」と「冷凍技術」を掛け合わせ、フードロス削減に取り組んでいきたいと思います。

▽尾家産業株式会社　URL：https://www.oie.co.jp/

当社は、2017年4月よりSDGsの考え方に賛同し、持続可能な世界を実現する弊社独自の取組みとしてSMILE PROJECT活動を推進しております。新型コロナウイルス感染症により外食産業などの衰退に伴い、弊社を含め仕入先様各社が多くの食材を廃棄せざるを得ない状況となりました。今回もったいない食材を活用した3種の冷凍スープ販売に向けご相談いただき、メイワ食品様（製造先サンワハム）のベーコンの端材をご提案させていただきました。2ｍｍ～10ｍｍ厚までのベーコンスライス製造時に形が歪になるため、豚バラの両端を切り落としてでる端材（1日200kg程度発生）となります。今回の取り組みへの参画を含め、尾家産業としてクラダシ様と一段の取組強化を図っていきたいと考えております。

▽海光物産株式会社　URL：https://kaikobussan.com/

「船橋市はスズキの水揚げ日本一！」しかしながらその背景としては、他に獲る魚がいないので、スズキへの依存度が高いために図らずも日本一になってしまったというのが真実です。船橋の漁師にとっての「命の糧」とも言うべき、スズキの資源管理は極めて重要です。産卵期の秋から冬には、比較的資源量の豊富なコノシロを獲り、スズキは網に掛かっても放流しています。コノシロもスズキと同じ出世魚なのですが、大きくなるほど単価が下がる、言わば「逆出世魚」という残念な魚なのです。「骨が障る」という弱点を克服したこのコノシロボールは、きっと子どもたちの栄養を満たしてくれることと確信しています！

▽株式会社 ealo　URL：https://www.ealo.co.jp/

当社（JFEエンジニアリンググループ）は、農業×エンジニアリングで農業活性化・規格外農産物の価値化・フードロス削減等に取り組む企業です。当社ブランドのLycopure（リコピュア）は、農業×先進技術×北海道より誕生した高糖度・高栄養価の機能性表示食品のミニトマトを起点に、事業を展開しております。クラダシ様とは目指す方向性が共通することから、今回、北海道産高糖度ミニトマトの果汁を提供させていただきました。多くの方々に商品や取り組みを知っていただけると嬉しいです。

【本件に関するお問い合わせ】
広報担当：齊藤・小平　pr@kuradashi.jp

今後もクラダシは、ソーシャルグッドカンパニーでありつづけるべく、同じ志の企業との共創を通じて、フードロス削減をはじめとした持続的な社会課題の解決に取り組んでまいります。

■楽しいお買い物で、みんなトクするソーシャルグッドマーケット「Kuradashi」とは

Kuradashiは、楽しいお買い物で、みんなトクするソーシャルグッドマーケットです。
フードロス削減を目指し、まだ食べられるにもかかわらず捨てられてしまう可能性のある食品などを、おトクに販売しています。さらに、売り上げの一部を環境保護・災害支援などに取り組むさまざまな社会貢献団体への寄付やクラダシ基金として活用し、SDGs17の目標を横断して支援しています。
楽しくておトクなお買い物が、社会に良いことにつながる。そんな、全く新しいソーシャルグッドマーケットを創出しています。
URL：https://www.kuradashi.jp/

■株式会社エービーシースタイルについて

代表者氏名：横井宏吏
設立：2003年7月
本社所在地：〒100-0005 東京都千代田区丸の内3-1-1 国際ビルB2F
URL：https://corporate.abc-style.co.jp/

■株式会社クラダシについて

代表者氏名：関藤竜也
設立：2014年7月
本社所在地：〒141-0021 東京都品川区上大崎3丁目2-1 目黒センタービル 5F
URL：https://corp.kuradashi.jp/

【サービス紹介】

・ソーシャルグッドマーケット「Kuradashi」：https://www.kuradashi.jp/
・クラダシが自社で運営する「クラダシ基金」：https://www.kuradashi.jp/fund

【店舗一覧】

・Kuradashi店舗一覧：https://kuradashi.jp/pages/stores

【クラダシのサステナビリティ】

・サステナビリティサイト：https://corp.kuradashi.jp/sustainability/
・サステナビリティレポート：https://speakerdeck.com/kuradashi/sustainability-report

【2023年6月末時点の主な累計実績】

・フードロス削減量：17,615トン　　・経済効果：85億7,044万円
・CO2削減量　：46,697t-CO2　　・支援総額：113,160,626円

ーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーー

「Kuradashi」、「ソーシャルグッドマーケット」、「1.5次流通」、「もったいないを価値へ」は株式会社クラダシの登録商標です。

【本件に関するお問い合わせ】
広報担当：齊藤・小平　pr@kuradashi.jp