



2015年1月6日

～“もったいない”を“おいしい”にする「もったいないアクション」始動～ 「東京中央卸売市場」の廃棄物4万tをスマートに もったいない魚を『おいしく安く』食べられる飲食店 「魚治」が丸の内新東京ビル1Fに1月6日（火）グランドオープン

株式会社エードット（東京都中央区、代表取締役 伊達 晃洋、以下エードット）は、「もったいないアクション」の第1弾として、株式会社MUGEN（東京都目黒区、代表取締役 内山 正宏、以下MUGEN）と共同で“もったいない”魚を活用した飲食店「魚治」を1月6日（火）に新東京ビルB1Fにオープンいたします。

現在、日本の食品破棄物量は年間約1,900万tで、世界の食糧援助量である600万tの約3倍を、食料自給率が40%に満たない我が国破棄しており、その量は世界で1番です。食材を生み出す産地、工場、市場等の各現場でも、まだ食べられるのに捨てられてしまう“もったいない”食材が存在し、お店や消費者の手元に届くことなく姿を消してしまっています。

「もったいないアクション」では、世の中に存在する“もったいない”食材にスポットライトを当て、“もったいない”を“おいしい”に変換することを目的に活動し、このたびはその第一弾として、東京中央卸売市場「築地市場」の“もったいない”を解決する飲食店「魚治」をいたします。

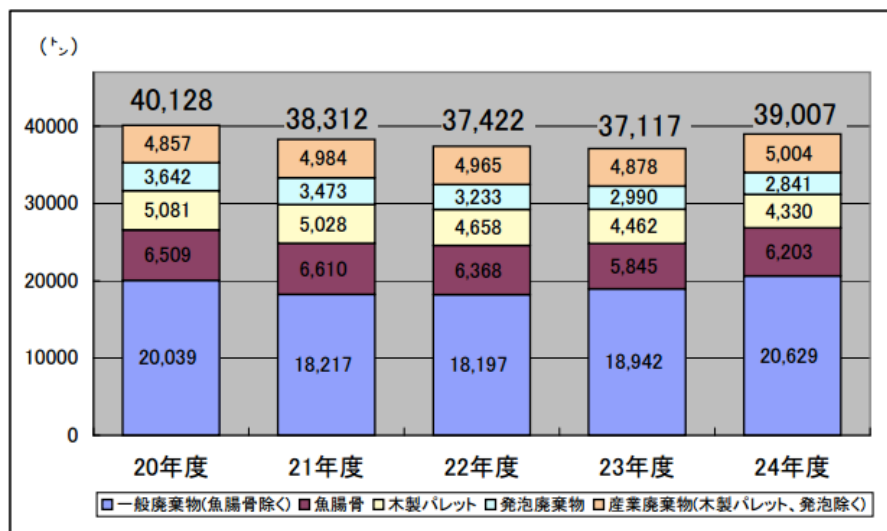
■東京中央卸売市場の約4万tをスマートに

平成24年度に東京中央卸売市場が出した廃棄物は39,007tで、近年減少傾向でしたが、前年度比約5%増加となっています。「あら」と呼ばれる魚腸骨や発泡廃棄物、産業廃棄物を除いた、まだまだ食べることができる一般廃棄物は20,629tとなっており、「規定より小さい・大きい、形が少し悪い」「漁や運送でついたほんの小さなキズがある」「獲れすぎ・旬から少しずれている」等の理由で、美味しく食べられる魚が年間数十億円の量で廃棄されています。

日本の水産資源は減少し続け、太平洋クロマグロは国際資源保護連合（IUCN）により絶滅危惧種指定を受ける一方、日本で1番水揚量が多いのはサバ類はその加工処理能力を超え毎年大量に水揚げされるなど、問題は山積みです。

漁獲量が減少し続けるなかで、これからも食生活を豊かにしていくためには、まだまだ食べることができるのに廃棄されている“もったいない”魚を“おいしく”することは、その解決方法のひとつです。

「もったいないアクション」の第1弾である「魚治」では、世界の鮮魚マーケット・東京中央卸売市場「築地市場」の中でも、とびぬけて広い店舗スペースを持つ築地No.1仲卸である株式会社 山治から全面協力のもと“もったいない”魚の仕入れがおこなっていきます。



東京都中央卸売市場
廃棄物発生量の年次推移

-本件に関するご取材等のお問合せ-

もったいないアクションPR事務局：大和、仲亀、伊達

TEL：03-3461-0985 FAX：03-6455-0978 CELL：090-1999-3629

Email：yamato.naoto@elevennines.co.jp



■もったいないプロジェクト第1弾「魚治」

「もったいないアクション」では、「市場」「産地」「工場」の3つを軸に、全国の“もったいない”を“おいしい”に変えるプロジェクトを実施していきます。その第1弾として、もったいない食材を活用した飲食店ビジネスである「魚治」をオープンし、以降は惣菜販売、魚・野菜直売、地域活性コンサルを展開していく予定です。

“もったいない魚”にフォーカスを当てて展開していくため、もったいない魚を『治療する』『治す』という意味を込め、「魚治」という店舗名をつけました。「魚治」では、築地市場のNo.1仲卸である「山治」の目利きが選んだ逸品を、通常よりも安い価格でお客様にお届けできるのが最大の特徴です。



■株式会社 山治

世界一のマーケット・東京中央卸売市場「築地市場」の中でも、とびぬけて広い店舗スペースを持つNo.1仲卸「山治」。23haの敷地に1000の仲卸（うち魚介は820）がいる築地市場の中で、取扱高は屈指。国内の大手スーパー、ホテル、料亭はもとより、中国・台湾・韓国・アメリカなど海外の一流商社・料理店とも数多く取引を交わしています。

(株)やまはる

山治

築地魚河岸

「美味しい」

この一言、その笑顔のために。

YAMAHARU co. Tsukiji, Tokyo, Japan

東京都中央卸売市場
水産物部仲卸業者売場 2067~2077
The Tokyo Metropolitan Central Wholesale Market

■株式会社 MUGEN

東京・神奈川にて“なかめのとっぺん”、“はまぐり屋串左衛門”などの飲食事業6店舗を運営。

『明日への元気、活力提供業として『旨い』を追求し、無限大の可能性を信じ、心を満たせる、『人』『食』『空間』創りに挑戦し続けている。



-本件に関するご取材等のお問合せ-

もったいないアクションPR事務局：大和、仲亀、伊達

TEL：03-3461-0985 FAX：03-6455-0978 CELL：090-1999-3629

Email：yamato.naoto@elevennines.co.jp