

報道関係各位

2023年8月7日

「もったいないをおいしく食べる」
和歌山県すさみ町の未利用魚を活用したメニューを
10月より100本のスプーンの全5店舗で通年提供
～先駆けて8月7日より2店舗にて提供を開始～

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、株式会社スープストックトーキョー（本社：東京都目黒区、代表取締役社長：松尾真継、以下「スープストックトーキョー」）が運営するファミリーレストラン「100本のスプーン」にて、昨年につきクラダシが連携協定を締結している和歌山県すさみ町で獲れる未利用魚を活用したメニューの提供を8月7日より開始いたします。今年に通年で本メニューをお楽しみいただけるほか、10月からは店舗を拡大し、100本のスプーン全店舗で未利用魚を活用したメニューを展開いたします。



■取り組みの背景

ミッションを「ソーシャルグッドカンパニーでありつづける」と掲げ、持続的に社会課題の解決に取り組むビジネスを展開するクラダシは、クラダシ基金※を活用して地方創生事業にも取り組んでおり、各地で社会貢献型インターンシップ「クラダシチャレンジ」（以下「クラチャレ」）（※1）を実施しています。

2022年9月には、和歌山県すさみ町、積水ハウス株式会社、クラダシの3者が連携してすさみ町にて漁業を対象としたクラチャレを実施いたしました。

【本件に関するお問い合わせ】

広報担当：齊藤・小平 pr@kuradashi.jp

さまざまな理由から一般の食卓には出回らない未利用魚は、まだ食べられるのに、水揚げされてもサイズが大きく扱いが難しい、市場価値が低いからなどの理由で、味はおいしく食べられるにもかかわらず、漁師の収入につながらないなどの理由で、廃棄してしまうという現状があります。

そこで海のフードロス削減と、漁師の収入向上を目指し、一般の食卓には出回らない未利用魚を活用したメニューを展開しようと、魚のフードロスの削減と漁師の収入向上を目指し、100本のスプーン、すさみ町、クラダシの3社での連携が実現いたしました。

昨年2022年10月31日から「100本のスプーン FUTAKOTAMAGAWA」にて1か月間の期間限定で、すさみ町の未利用魚「オキザワラ」を活用した限定メニューを提供した結果、お客さまより多くの反響をいただき、当初の予定より早く提供を終了することとなりました。

※1 社会貢献型インターンシップ「クラダシチャレンジ」とは
クラチャレは、地方創生やフードロス問題に興味がある学生が日本全国の人手不足で悩む地域・農家を訪れ、収穫支援や現地での交流を行うインターンシップです。

学生が担い手となり、未収穫となっていた一次産品を収穫し、フードロスの削減を目指すとともに、学生と地方農家をつなぎ、未収穫産品の削減と地域社会の新たな発展を目指しています。また、参加学生の旅費や滞在費、食費等はクラダシ基金から拠出しています。

※2 参考：「もったいないをおいしく食べる」100本のスプーン FUTAKOTAMAGAWAにて和歌山県すさみ町の未利用魚「オキザワラ」を活用した限定メニューの提供を開始

<https://corp.kuradashi.jp/news/22-10-26/>

■2023年の取り組み内容

2023年は昨年の結果を受け、さらに取り組みを拡大し、100本のスプーン全5店舗で年間を通じた定常的なメニューの提供を10月2日より開始予定です。

また全店舗での展開に先駆けて、8月7日からは「100本のスプーン FUTAKOTAMAGAWA」と「100本のスプーン TOYOSU」の2店舗のみ先行し、未利用魚を活用したメニュー提供を開始いたします。今年は年間を通じて未利用魚のおいしさを体験いただきたいと、「オキザワラ」を活用したメニューの他、同じくすさみ町の未利用魚である「シイラ」を活用したメニューの提供も予定しております。

今後もクラダシは、各ステークホルダーの皆さまと連携し、フードロスをはじめとしたさまざまな食の課題解決に取り組んでまいります。

【本件に関するお問い合わせ】

広報担当：齊藤・小平 pr@kuradashi.jp

■提供予定メニュー

▼8月7日より提供（FUTAKOTAMAGAWA、TOYOSUのみ）

- ①「もったいないをおいしく食べる」和歌山県すさみ町産 白身魚のムニエル
 価格：1,880円（税込）

和歌山県すさみ町産の新鮮でクセのないシイラをしっとりと焼き上げ、ミントの香る爽やかなラヴィゴットソースを合わせました。
 ※10月2日より全5店舗で提供開始



- ②魚介のフリットと食べるタルタルソース
 価格：1,580円

お好みの薬味を混ぜ合わせて自分だけのタルタルソースで魚介とポテトのフリットをお楽しみください。
 ※10月2日より全5店舗で提供開始
 ※16時からの販売となります。



▼10月2日より提供（全5店舗）

- ③和歌山県すさみ町産 白身魚のフライ
 価格：1,880円（予定）

和歌山県すさみ町産のシイラを厚切りにカット。オリジナルスパイス粉と香草パン粉で衣付けし、外はサクサク、中はふっくらジューシーに仕上げました。自家製のタルタルソースをつけてお召し上がりください。



■100本のスプーンについて

「世の中の体温をあげる」を企業理念と掲げる、株式会社スープストックトーキョーが運営するファミリーレストランです。「コドモがオトナに憧れて、オトナがコドモゴコロを思い出す。」をコンセプトに東京・神奈川に5店舗を展開しています。

URL：<https://100spoons.com/>

【本件に関するお問い合わせ】

広報担当：齊藤・小平 pr@kuradashi.jp

■株式会社スープストックトーキョーについて

代表者氏名：松尾真継

設立：2016年2月1日

本社所在地：東京都目黒区中目黒1-10-23 シティホームズ中目黒203

URL：<https://www.soup-stock-tokyo.co.jp/>

■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>

【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3月末時点の主な累計実績】

- ・ フードロス削減量：16,077トン
- ・ 経済効果：78億3,654万円
- ・ CO2削減量：42,620t-CO2
- ・ 支援総額：106,000,752円

「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