

報道関係各位

2023年9月27日

「もったいないをおいしく食べる」

地産地消とフードロス削減を目指し、すさみ町の未利用魚を活用したランチメニューを和歌山県の「レストラン サンクシェール」にて提供
～クラダシ、サンクシェール、100本のスプーン、すさみ町が連携～

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、和歌山県和歌山市の「レストラン サンクシェール」にて、2023年10月1日より、未利用魚を活用したランチメニューの提供を開始いたします。未利用魚を地産地消で活用し、フードロスの削減を目指します。



■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」）（※）を実施しています。

2022年9月と2023年8月には、すさみ町にて漁業を対象としたクラチャレを実施しております。

【本件に関するお問い合わせ】

広報担当：齊藤・小平 pr@kuradashi.jp

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。

■取り組み内容

地産地消と魚のフードロスの削減、漁師の収入向上を目指し、クラダシ、大和ハウスリアルティマネジメント株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：伊藤光博）が経営する「レストラン サンクシェール」、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）が運営する「100本のスプーン」、和歌山県すさみ町の4者が連携し、すさみ町の未利用魚を活用したメニューをサンクシェールで提供する運びとなりました。

レシピの開発を100本のスプーンが担い、すさみ町で水揚げされた未利用魚を、クラダシを介してサンクシェールが仕入れます。

ランチメニューの提供は2023年10月1日から12月31日までを予定しております。（なくなり次第終了）

▼提供予定メニュー

①「もったいないをおいしく食べる」

和歌山県すさみ町産 オキザワラのムニエル
セットメニュー価格：1,500円（税込）

和歌山県すさみ町産の新鮮でクセのない「オキザワラ」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。



②「もったいないをおいしく食べる」

和歌山県すさみ町産 オキザワラのロースト
セットメニュー価格：1,500円（税込）

厚く切ったオキザワラを豪快にロースト。癖のない白身にジューシーなドライトマトのジャムと濃厚なブルブランソースを合わせ、コクと酸味の楽しめる一皿に仕上げました。



※いずれのセットメニューも、スープ、パンorライス、コーヒーor紅茶がついております
※漁獲状況によって、メニュー提供ができない可能性や数量に限りがある場合がございます。

【本件に関するお問い合わせ】

広報担当：齊藤・小平 pr@kuradashi.jp

※ 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。

<https://kuradashi.jp/pages/kurachalle>

参考：「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～

<https://corp.kuradashi.jp/news/23-08-07/>

■レストラン サンクシェールについて

フランス語のsentir（サンティール・感じる）とcinq（サンク・五）chère（親愛なる）を繋ぎ合わせ、『サンクシェール』（五感で感じる親しみ）と名づけられました。

和歌山城を望む開放的なロケーションの中、普段使いから記念日まで、さまざまなシーンにご利用いただけるレストランです。個室と宴会場を完備しており、少人数でのご会食から多人数でのパーティまでフレキシブルに対応しています。

URL：<https://sengchere.jp/>

■大和ハウスリアルティマネジメント株式会社について

代表者氏名：伊藤 光博

設立：1986年1月8日

本社所在地：東京都千代田区飯田橋2丁目18番2号 大和ハウス九段ビル

業績：2022年度売上2,169億円（連結）

URL：<https://www.dh-realty.co.jp/>

■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/>

■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/>

【本件に関するお問い合わせ】

広報担当：齊藤・小平 pr@kuradashi.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

「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