

報道関係各位

2023年9月28日
株式会社クラダシ**クラダシ、「KISARAZU CONCEPT STORE」内で新メニューの提供を開始！**～フードロス削減を目指し、スマifulの規格外などのバナナを活用した
「完熟バナナの蔵出しスムージー」を10月3日より販売～

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、飲食店のコンサルティングや運営を行っている株式会社フーズクリエーション(本社:大阪府中央区、代表取締役:岡本英征、以下「フーズクリエーション」)と事業連携し、もったいない食材を活用したカフェメニューを「KISARAZU CONCEPT STORE」(所在:千葉県木更津市、事業者:三井不動産株式会社)内で提供しています。

このたび10月3日(火)より、コラボレーションメニューの第2弾として、まだ食べられるのに通常の販路では販売できないバナナを活用したスムージーの販売を開始いたします。



クラダシは、「もったいないを価値へ～凸と凹をマッチングすることで世界を豊かにする」ことをスローガンとして掲げ、フードロスのみならず、持続可能な社会の実現を阻むさまざまな課題をビジネスの力や、ステークホルダーとの共創・協働によって解決していく仕組みづくりを目指しています。

フーズクリエーションは、「食から皆様の幸せを創造する」という理念のもと、創業以来、食を通して行政や地域社会とのコミュニティを作り、共同開発したメニューの売上の一部を住民協議会へ寄付するなど、さまざまな形で地域貢献を行っています。

クラダシとフーズクリエーションは、これまでの商流ではどうしても届けきれなかった規格外品やデッドストック品などの服に光を当て、新たな買い物体験を提案しながら新しいサイクルを生み出すという「KISARAZU CONCEPT STORE」のコンセプトに賛同し、もったいない食材を活用した

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

「THE OPEN CAFE」および食物販コーナーを「KISARAZU CONCEPT STORE」内で運営しています。このたび10月3日(火)より、コラボレーションメニューの第2弾として、まだ食べられるのに通常の販路では商品化できないバナナを活用したバナナスムージーの販売を開始いたします。

■トッピングで楽しめる5種の完熟バナナの蔵出しスムージー

今回のコラボレーションメニューは、まだ食べられるのに流通の過程でロスになってしまうバナナを活用したスムージーです。

日本バナナ輸入組合の消費動向調査のデータ^(※1)によると、日本で消費されているバナナのほとんどを輸入に頼っており、2022年度のバナナ輸入数量は約105万トンにもなります。

産地における収穫や輸送時、及び国内における輸送時の衝撃によるキズやアタリの発生、出荷直前のキャンセルによる余剰発生など、流通の過程で一定数のロスが出てしまうほか、規格基準外などの理由で販売できず余るなど、まだ食べられるのにさまざまな理由でフードロスになるバナナも少なくない現状があります。

このような背景から、流通過程におけるバナナのフードロス削減を目指し、まだ食べられるのにフードロスの危機になってしまうバナナを活用したいとの思いから、フードロスの危機にあるバナナを活用したスムージーが誕生しました。バナナ本来の甘さを活かしたトロモチとした飲み心地の濃厚なスムージーをお楽しみいただけます。このもったいないバナナの活用は、スマifulジャパンの「Kuradashi」への出品^(※2)をきっかけに実現しました。

※1参照：日本バナナ輸入組合の消費動向調査

<https://www.banana.co.jp/database/trend-survey/docs/trend19.pdf>

※2参照：輸入フルーツの持続的なロス削減を目指しクラダシとスマifulが連携～8月15日よりKuradashiにて「フードロス削減フルーツセット」の販売を開始～

<https://corp.kuradashi.jp/news/23-08-15/>

▼完熟バナナの蔵出しスムージー



メニュー展開

- ・完熟バナナの蔵出しスムージー：500円
- ・完熟バナナの蔵出しスムージー(抹茶・黒ゴマ)：550円
- ・完熟バナナの蔵出しスムージー(いちご・チョコクッキー)：580円

※すべて税込み価格となります。

※コラボメニューは、フードロスになる可能性のある食材を利用したメニューのため、不定期で入れ替わる予定です。

「THE OPEN CAFE」では、まだ食べられるのにお蔵入りされてしまうような食材に価値をつけ、新たなサイクルを生み出すべく、今後もさまざまなもったいない食材を活用したメニューの提供を予定しています。

■「THE OPEN CAFE」とは

広々とした空間から中庭の景色を楽しむことができるオープンなカフェです。もったいないにフォーカスし、クラダシが提供するキズや規格外などを理由に、まだ食べられるのにお蔵入りになる可能性のある食材を活用したコラボレーションメニューをお楽しみいただけます。

■ソーシャルグッドマーケット「Kuradashi」の食物販コーナー

もったいないにフォーカスして新しいサイクルを生み出す「THE OPEN CAFE」の隣には、クラダシが運営するソーシャルグッドマーケット「Kuradashi」の食物販コーナーもご用意しています。まだ食べられるにも関わらず捨てられてしまう可能性のある食品を中心に、環境や社会、人に配慮し作られているエシカル商品なども取り揃えておりますので、ぜひお立ち寄りください。

また、クラダシではフードロス削減によりSDGsの「目標12: つくる責任 つかう責任」の達成に貢献するだけでなく、食品の廃棄時に発生するCO2の削減にも貢献しています。これまでもクラダシでは、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に活用しており、「KISARAZU CONCEPT STORE」食物販ブースの売り上げの一部はクラダシ基金(※3)に活用します。

(※3)クラダシ基金とは
クラダシ自らが社会貢献活動を行うために創設した基金で、フードバンク支援や地方創生活動を行っています。
詳しくはこちら: <https://www.kuradashi.jp/fund>



■「KISARAZU CONCEPT STORE」とは

「KISARAZU CONCEPT STORE」は、ファッションを楽しむテーマパークであり、新たな服のサイクルを生み出す実験場でもあります。カジュアルウェアからスポーツ、アウトドア、シューズなどさまざまなジャンルの洋服やアイテムが約 3,000 m²の空間にずらりと並びます。どんどん試着したくなるような「FITTING STUDIO」もご用意。新たな自分を発見できるかもしれない一着との出会いをお楽しみください。買い物の合間の休憩は「THE OPEN CAFE」へ。エシカルな食料品等が並ぶ食物販コーナーも。洋服の新しいサイクルを生み出すための活動を紹介したり、体験できる「FACTORY LAB」も併設。また「POP UP STAGE」では、アップサイクルブランドやエシカルなものづくりをしているブランド、取り組みなどを定期的にご紹介します。

▼KISARAZU CONCEPT STORE概要

- ・名称 : KISARAZU CONCEPT STORE(木更津コンセプトストア)
- ・所在 : 千葉県木更津市金田東2丁目9番1 (三井アウトレットパーク木更津 隣接)
- ・アクセス : 東京湾アクアライン「木更津金田IC」から1km、JR内房線「袖ヶ浦」駅からバスで約10分
- ・営業時間 : 10:00~20:00(最終入場19:30)
- ・入場料: 300円(中学生以下無料)
- ・開業日 : 2023年6月8日(木)
- ・面積 : 敷地面積:約7,300m² 延床面積:約3,000m²
- ・HP : <https://kisarazu-concept-store.com/>
- ・SNS アカウント: Instagram @kisarazu_putons
- ・事業者: 三井不動産株式会社

■株式会社フーズクリエイションについて

代表者氏名: 岡本 英征

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

設立:2001年6月

本社所在地:大阪府中央区船越町1丁目6番6号 ODC天満橋ビル2F

URL:<https://www.foods-creation.com/>

■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

「Kuradashi」、「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。「Kuradashi」ロゴ、「ソーシャルグッドマーケット」は商標登録出願中です。