

報道関係各位

2023年10月25日

クラダシと「チカバキッチン東京八重洲」がコラボし  
もったいない食材を活用したメニューを10月27日より期間限定で提供  
～クラダシ主催のフォーラムをきっかけに連携が実現～

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、東京ミッドタウン八重洲内にある「チカバキッチン東京八重洲」と連携し、もったいない食材を活用した限定メニューを10月27日からの1週間限定で提供いたします（協力：三井不動産株式会社）。

東京八重洲  
チカバキッチン  
TOKYO YAESU

Kuradashi

#### ■取り組みの内容

クラダシと東京ミッドタウン八重洲内にある「チカバキッチン東京八重洲」が連携し、もったいない食材を活用した限定メニューを、10月27日から1週間限定で「チカバキッチン東京八重洲」にて提供いたします。

フードロス削減に取り組む企業などからご提供いただくもったいない食材を活用し、限定メニューを展開することで、フードロスという課題や食材への関心をより高めることを目指します。

#### ▼提供予定メニュー

①酒粕味噌で漬けた鶏肉のグリル弁当  
～グリーンサラダ SALAD on SALADドレッシング～  
890円（税込）  
その他副菜2種（当日の仕入れにより変わります）

芳醇な風味をもつ酒粕に、味噌のこくを追加して漬けた鶏肉を、シンプルにグリルしました。シンプルかつ奥深い味わいです。



【本件に関するお問い合わせ】

広報担当：齊藤・小平 pr@kuradashi.jp

**②かすみがうら産「豊水梨」使用****優しい香りの豊水梨ブランマンジェ 450円（税込）**

優しい香りのある豊水梨に、相性の良いタイムと紅茶をあわせた、香りを楽しむブランマンジェです。



※メニューの提供は10月27日から11月3日までを予定しております。（なくなり次第終了）

**■もったいない食材について****①酒粕パウダー**

2023年で創業350年を迎える玉乃光酒造は、いい素材だけを使い、「誠実」な酒を造ることを目指しています。もろみから日本酒を絞る際に発生する副産物である「酒粕」は、栄養素を豊富に含んでいる一方で、日本酒を造る際に継続的に発生するため、100%活用するには課題が残っていました。そこで、酒粕も無駄にせず活用することを目指します。

**②規格外野菜を使ったドレッシング（グリーンエース「Salad on Salad」）**

フードロスの削減を目指して2015年から粉砕技術の研究開発に取り組んできたグリーンエースが作るSalad on Salad は、いつものサラダをもっと手軽に、栄養たっぷりにしてしまう新しい調味料です。定番の調味料に野菜を足すことで、野菜の風味を感じることができるだけでなく、食物繊維やビタミン、ミネラルといった野菜の栄養も摂ることができます。

**③みんなで作ったかすみがうら市の梨ピューレ**

果樹栽培の盛んなかすみがうら市は、県内有数の梨の産地として長い歴史を持っています。その中でも特に収穫量の多い「豊水」は、栽培の過程で果肉が軟化する「蜜症」と呼ばれる症状がでることがあり、食しても問題はないがシャキシャキとした食感が劣るため出荷できず廃棄せざるを得ないことも多く深刻な問題となっています。

この課題解決を図るためにかすみがうら市では、産学官連携でフードロスの削減と地域創生に取り組んでいます。

**■取り組みの背景**

2019年10月に制定された「食品ロスの削減の推進に関する法律」（略称：食品ロス削減推進法）第9条において、10月は「食品ロス削減月間」、10月30日は「食品ロス削減の日」と定められており、月間中は農林水産省、消費者庁、環境省が連携して食品ロス削減に向けた取り組みを集中的に普及・啓発しています。

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」、ビジョンを「日本で最もフードロスを削減する会社」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、フードロスや気候変動といった、さまざまな「食」に関わる課題を解決するためには、企業間・官民での連携や協働が必要だと考え、昨年より食のサステナビリティ研究会を立ち上げるとともに、イベントの開催などを行っています。今年は、「サステナビリティ

【本件に関するお問い合わせ】

広報担当：齊藤・小平 pr@kuradashi.jp

イ」・「人的資本経営」・「サステナブルデザイン」・「B Corp」など、昨今を象徴するキーワードを切り口に、さまざまな食の課題における協働事例を交えながら、改めて「食のサステナビリティ」について考え、議論する機会を提供する、「食のサステナビリティ共創・協働フォーラム」を10月26日(木)に東京ミッドタウン八重洲カンファレンスで開催いたします。

10月26日のフォーラム当日には、18時30分より5Fで開催するネットワーキングの場にて上記のもったいない食材を活用したメニューを提供いたします。

また、フードロスという課題やアップサイクル商品や食材の活用について、より多くの方に知ってもらうためにフォーラム翌日の10月27日からは、東京ミッドタウン5Fのカフェ「チカバキッチン東京八重洲」にて一般のお客さま向けのメニュー提供を実施する運びとなりました。

※参照)

・クラダシ、今年も10月に「食のサステナビリティ共創・協働」フォーラムを開催～食の課題解決に向けた機会を創出～

<https://corp.kuradashi.jp/news/23-09-20-02/>

・【追加登壇者決定！】10月26日開催「食のサステナビリティ共創・協働」フォーラム～味の素株式会社 代表執行役社長の藤江氏やキリンホールディングス株式会社 執行役員 藤川氏、ダノンジャパンなど、さまざまな食とサステナビリティのエキスパートが八重洲に集結～

<https://corp.kuradashi.jp/news/23-10-11-02/>

## ■フォーラム開催概要

- ・タイトル：「食のサステナビリティ共創・協働」フォーラム 2023
- ・日時：2023年10月26日(木)13:00～18:15  
※ネットワーキング18:20～20:00 (予定)
- ・会場：東京ミッドタウン八重洲カンファレンス 4F/5F (東京都中央区八重洲2丁目2-1)
- ・参加費：無料(※ネットワーキングのみ参加費：1人 5,000円(税別))
- ・特設ページ：<https://kuradashi-forum.com/>



【本件に関するお問い合わせ】

広報担当：齊藤・小平 pr@kuradashi.jp

※途中入退室自由、時間変更の可能性があります。

※地方自治体 食品ロス削減推進担当クローズドセッションは自治体に所属されている方のみ入場可能となります。

※ネットワーキングは定員制の有料コンテンツとなります。

※新型コロナウイルスの状況によりオンラインやアーカイブ配信のみの開催となる場合がございます。

### ■チカバキッチン東京八重洲について

「チカバキッチン東京八重洲」では、日本各地の逸品と、食に対するさまざまな取り組みをピックアップし、皆さまと食とのセレンディピティーを演出しています。東京駅の「チカバ」で、日本全国を「チカバ」に、食を「チカバ」に感じられる場所が「チカバキッチン東京八重洲」です。

住所：東京都中央区八重洲2丁目2-1 東京ミッドタウン八重洲 5F

営業時間 10:00 - 21:00

### ■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>

#### 【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/>

【本件に関するお問い合わせ】

広報担当：齊藤・小平 pr@kuradashi.jp

- ・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