

報道関係各位

2024年1月18日

クラダシ初のPBブランド「つくってKuradashi」
もったいない食材を活用した3種の冷凍スープを1月24日より本格販売
～たまプラーザ テラス店では単品販売も決定～

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、全国に料理教室を展開するABCクッキングスタジオのグループ会社で、レシピ開発や食のコンサルティングをおこなう株式会社ABCスタイル(本社:東京都千代田区、代表:横井宏史、以下「ABCスタイル」)と協業・開発した、もったいない食材を活用した「つくってKuradashi」(3種の冷凍スープ)の本格販売を1月24日より開始いたします。また予約販売が好評だったことを受け増産が決定したほか、Kuradashi初の常設店舗であるたまプラーザ テラス店でも同日より単品の店頭販売を行います。特設ページはこちら:<https://kuradashi.jp/pages/tsukutte-kuradashi>



■「つくってKuradashi」とは

「つくってKuradashi」は、クラダシ初のプライベートブランドです。「もったいないを美味しく食べる」をテーマに、毎日の食卓の一品になる商品を提供します。Kuradashiユーザーからの「こんな商品が欲しい」という声をもとに、さまざまな方のニーズに合わせてご利用いただける総菜などを展開していきます。食材には、規格外や輸送途上の箱潰れ、需要予測が外れたことによる在庫過多などの理由によりフードロスになる可能性がある食品・食材を採用します。

第一弾として、ABCスタイルと協業し、もったいない食材を活用した3種の冷凍スープを開発いたしました。本取り組みでは、ABCスタイルが抱える料理家や管理栄養士などがレシピ開発を担い、クラダシが食材の提供や商品販売を行います。本取り組みは、クラダシがフードロス削減を拡大するための新しいソリューションを検討するなか、東京都の「フードテックを活用した食品ロス削減推進事業」にクラダシが採択(※1)されたことを受け、スタートしました。

今回の3種の冷凍スープは、低利用魚のコノシロ(※2)、トマト、ベーコン、スパイス、野菜などのもったいない食材を活用した冷凍スープになっており、本取り組みに賛同いただいた、海光物産株式会社の低利用魚であるコノシロ、尾家産業株式会社のベーコン、株式会社ealoのトマト果汁などのもったいない食材を活用しています。また、冷凍加工を含めた製造については、株式会社Tokyo Bento Laboにご協力いただき実現いたしました。

【本件に関するお問い合わせ】

広報担当: 齊藤・小平 pr@kuradashi.jp

このたび、11月30日より開始した予約販売^(※3)が好評だったことを受け増産が決定したほか、Kuradashi初の常設店舗であるたまプラーザ テラス店でも1月24日より店頭販売を開始いたします。オンラインでは9食セットのみの販売ですが、店頭では単品でひとつからご購入いただけます。

(※1) 東京都の「フードテックを活用した食品ロス削減推進事業」について：<https://corp.kuradashi.jp/news/23-06-23/>
東京都環境局のプレスリリースはこちら：<https://www.metro.tokyo.lg.jp/tosei/hodohappyo/press/2023/06/22/40.html>

(※2) 低利用魚のコノシロとは

未利用魚とは、利用可能であるが、何らかの理由で利用されていない魚のことです。低利用魚は、利用可能だが価値が低いので低利用魚と言われる魚のことを指します。手間(コストに見合わないサイズ、トゲなど)、知名度や知識(知られていない魚・さばく知識がない)などの理由で、ある地域では高級魚でも、他地域では食べ方がわからないなどの理由で未利用魚・低利用魚と呼ばれる傾向があります。コノシロは、ブリやスズキなどと同じ「出世魚」のひとつです。稚魚から成魚になるまで、シンコ、コハダ、ナガズミ、コノシロの順に呼び名が変わっていきます。コノシロは幼魚のうちシンコ、コハダとして江戸前寿司の代表的なネタで高値で取引されますが、成魚になると小骨が多く加工に手間がかかるため、取引価格が大きく下がってしまう魚です。

(※3) 予約販売時のリリースについてはこちら：<https://corp.kuradashi.jp/news/23-11-30/>

■3種の冷凍スープの特徴

特徴1: フードロス削減を目指しもったいない食材を活用

低利用魚のコノシロ^(※2)、食品サプライチェーンにおいてさまざまな理由によりフードロスになる可能性のあったトマト果汁、ベーコン、スパイスなどのもったいない食材を活用した冷凍スープです。ABCスタイルのご協力のもとレシピを開発し、冷凍加工を含めた製造は株式会社Tokyo Bento Labo!にご協力いただきました。もったいない食材には海光物産株式会社、尾家産業株式会社、株式会社ealoなどの食材を活用しています。

特徴2: Kuradashiユーザーの声をもとにレシピを開発

「毎日の食卓の1品になるものがほしい」、「ボリュームがあり満腹感を得られるものだと嬉しい」、「冷凍であればストック時にあまり場所をとらないものがいい」など、フードロス問題や食に関心の高いユーザーの声をもとに生まれた、冷凍保存できるボリューム満点の3種のスープです。

特徴3: 作りたてを急速冷凍した防災用の備蓄もできる栄養満点のスープ

作りたてを熱いまま真空包装し、そのまま急速冷凍を行っているので作りたての美味しさを楽しめるスープです。一度加熱調理しているため、自然解凍後にそのままお召し上がりいただけます。防災用として備蓄もできる便利な商品です。

▽スパイス薫るコノシロボールカレー



【味わい】

インドカレーがベースのスパイシーなスープ。具材には、ペースト状の野菜と旨味たっぷりの青魚「コノシロ」、スパイスで作ったコノシロボール(つみれ)を加えました。栄養満点で食べ応えのあるカレースープです。ご飯と一緒に味わうのもおすすめです。

【栄養成分】

エネルギー 480kcal、たんぱく質 12.8g、脂質 16.4g、炭水化物 15.4g、食塩 2.1g

【本件に関するお問い合わせ】

広報担当: 齊藤・小平 pr@kuradashi.jp

▽昔なつかしベーコンマトスープ



【味わい】

野菜をたっぷり食べられるスープ。野菜が苦手なお子さまでもおいしく召し上がられるように野菜を細かく刻み、ベーコンやトマトなどの素材の旨味を最大限活かしました。やさしい味付けは、大人も子どもも楽しめるどこなつかしい味わいです。

【栄養成分】

エネルギー249kcal、たんぱく質 8.5g、脂質 20.3g、炭水化物 10.5g、食塩相当量 2.2 g

▽きのこたっぷり具たくさん酸辣湯(サンラータン)



【味わい】

酸味がやみつきになるボリューム満点の酸辣湯。食感の異なるきのこ、旨味たっぷりの青魚「コノシロ」で作ったコノシロボール(つみれ)を加えました。栄養満点の酸っぱいスープは、食欲がない日やちょっと小腹を満たしたい時にぴったりです。

【栄養成分】

エネルギー 240kcal、たんぱく質 10.7g、脂質 4.4g、炭水化物 18.5g、食塩相当量 3.1g

■3種の冷凍スープの商品概要

▽オンライン販売

- ・商品名: つくってKuradashi「3種の冷凍スープ」計9食
- ・内容量: 9食セット(3種×3パックずつ)
- ・販売価格: 4,980円(送料・クール便代金込)
- ・販売日時: 2024年1月24日(水)より本格販売開始
- ・販売ページ: <https://kuradashi.jp/pages/tsukutte-kuradashi>

▽店頭販売

- ・商品名: つくってKuradashi「3種の冷凍スープ」単品販売
- ・内容量: 200g/1パック
- ・販売価格: 553円(1パック・税込)
- ・販売日時: 2024年1月24日(水) 10:00より店頭販売開始
- ・販売場所: Kuradashi たまプラーザ テラス店

※単品販売はたまプラーザ テラス店での取り扱いのみとなります。ECサイトでは単品・ばら売りでの販売はございません。

※本商品は冷凍でのお届け、販売となります。

※フードロス食材を活用した限定商品のため、なくなり次第販売終了となります。

今後もクラダシは、ソーシャルグッドカンパニーでありつづけるべく、同じ志の企業との共創を通じて、フードロス削減をはじめとした持続的な社会課題の解決に取り組んでまいります。

■「Kuradashi」たまプラーザ テラス店について

営業時間: 10:00~20:00

店舗場所: 「たまプラーザ テラス」GATE PLAZA1F(神奈川県横浜市青葉区美しが丘 1-1-2)

【本件に関するお問い合わせ】

広報担当: 齊藤・小平 pr@kuradashi.jp

アクセス: 東急田園都市線たまプラーザ駅直結
URL: www.tamaplaza-terrace.com

■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/>

■株式会社エービーシースタイルについて
代表者氏名: 横井宏吏
設立: 2003年7月
本社所在地: 〒100-0005 東京都千代田区丸の内3-1-1 国際ビルB2F
URL: <https://corporate.abc-style.co.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/>
- ・サステナビリティレポート: <https://speakerdeck.com/kuradashi/sustainability-report>

【2023年9月末時点の主な累計実績】

- ・フードロス削減量: 18,855トン ・経済効果: 91億7,366万円
- ・CO2削減量: 49,984t-CO2 ・支援総額: 118,960,451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。