

報道関係各位

2024年12月20日

「フードロス削減アワード2024」各部門の大賞受賞者が決定！ ～持続可能な未来に向けたフードロス削減の取り組みを表彰～

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CEO:河村晃平、以下「クラダシ」)は、フードロス削減の輪を広げていくことを目的として実施した「フードロス削減アワード」の大賞受賞者を、12月19日にシティラボ東京で開催した授賞セレモニーで発表いたしました。

本アワードでは、飲食店部門、食品メーカー部門、家庭部門の3部門で持続可能な未来の実現に向けて「フードロス削減」に貢献する取り組みやアイデアを広く募集しました。各部門5名ずつノミネートされた中から各大賞受賞者が決定し、大賞受賞者にはそれぞれ賞金が贈呈されました。

▶特設ページ:<https://kuradashi.jp/pages/award2024>



■各部門の大賞受賞者が決定

【飲食店部門】

竹栄株式会社・プラスフード事務局

取り組み:フードシェアリングサービス「プラスフード」

約300店舗の札幌エリアの飲食店等が登録している高削減率が特徴のサブスク型食品ロス削減システム。飲食店はお料理が残ってしまった時だけ出品し、月額会費ユーザーはそれを無料で受け取ることができる仕組み。食材を無駄にしない飲食店と今すぐレスキューできるユーザーのマッチングサイト。

https://plus-food.jp/#top_about

<受賞者コメント>

弊社は、洋服の卸売事業を主事業とする会社であり、その中の一部門としてプラスフード事業を行ってまいりました。本日このような賞をいただいたことで胸を張って会社に帰ることができます。この賞は、約300店の加盟店の皆さまのご協力と活用してくださるユーザーの皆さまのおかげでいただいた賞だと感じております。ありがとうございました。

竹栄株式会社・プラスフード事務局の取り組みは、三方良しのモデルであり他の地域でも展開していけそうという点において持続可能性が評価されました。

【食品メーカー部門】

株式会社ベンナーズ

取り組み:「未利用魚サブスクサービス フィッシュル!」

味は美味しくても、見た目や加工しやすさなどさまざまな理由で、規格外として扱われてしまう「未利用魚」を積極的に活用し、日本の持続可能な水産業のために「食の三方よし」を目指す「お魚ごはん」の定期便サービス。

<https://fishlle.com/>

<受賞者コメント>

このたびは、大賞受賞できたことを心より感謝申し上げます。未利用魚を活用するという弊社の挑戦が多くの方々に共感いただけた証だと捉えています。フードロス削減を通じて、環境問題や水産業の持続可能性に貢献する取り組みをさらに推進してまいります。支えてくださった皆さまと未来のより良い社会づくりをともに目指したいと思っております。

株式会社ベンナーズの取り組みは、魚種が多い日本ならではのユニークな取り組みであり、フィレでの提供、調味済商品、活用レシピ、UXまで上手に設計されている点において、独創性と創意工夫が評価されました。

【家庭部門】

中谷 愛さん

取り組み:「食べ切る未来へ！家庭で始めるフードロスゼロチャレンジ」

「食べ切る未来」をテーマに、家庭からフードロスをゼロにするチャレンジを実施。

「3日で使い切る冷蔵庫」ルール、「パーツごとリサイクル」アイデア、「デジタルで見える化！」期限管理アプリの活用など、新鮮な食材を余すことなく無駄なく使い切るために、独自のルールと工夫を導入。

<受賞者コメント>

このたびは、家庭の取り組みに対し、このように素晴らしい賞を賜り、多くの皆さまに注目いただきましたことに深く感謝申し上げます。この取り組みがさらに広まり、多くの方々とともに地球の限りある資源を無理なく、無駄なく大切に活用していけることを心より願っております。また、その実現に向け、さまざまな方々からの温かいご助言やご支援をいただけますよう、何卒よろしく願い申し上げます。

中谷さんの取り組み案は、ゲーム要素で楽しみながら家族とのコミュニケーションとして持続可能な仕組みを作っている点において独創性と影響力が評価されました。

今回の取り組みは、社会で取り組まれているさまざまなフードロス削減への取り組みを世の中に広める機会の一つです。クラダシは、アイデアや工夫によって「もったいないを価値へ」変え、持続可能な未来をともに創るために、これからもフードロス削減の輪を広げてまいります。



■「フードロス削減アワード」概要

「フードロス削減アワード」は、飲食店部門、食品メーカー部門、家庭部門の3部門でそれぞれフードロス削減に貢献する取り組みを広く募集し、その中から各部門にて賞金と特別賞を授与するアワードです。フードロス削減のアイデアや取り組みを発信することで、さらなるフードロスの削減の輪を広げていくことを目的としています。

書類選考の一次審査を通過した3部門5名ずつの計15名(10社+一般5名)から、一般投票と審査員評価に基づき、各部門の大賞受賞者を決定いたします。

食品メーカー部門と飲食店部門の大賞受賞者を推薦された方には、謝礼金10万円を差し上げます。

▽「フードロス削減アワード」大賞受賞者 授賞セレモニー

日時: 2024年12月19日(木) 18:30~21:00

場所: シティラボ東京

(東京都中央区京橋3丁目1-1東京スクエアガーデン6階)

▽エントリー部門

- ①食品メーカー部門: 賞金50万円
- ②飲食店部門: 賞金50万円
- ③家庭部門: 賞金5万円

▽審査基準

以下の視点から、社会に貢献しつづける優れた取り組みを公正に評価します。

- ・独創性 – 他に類を見ない独自のアプローチや手法
- ・影響力・社会的インパクト – 社会に与える影響の大きさ
- ・持続可能性 – 長期的に実施可能かどうか、需要はあるか
- ・波及効果 – 他の人や団体が取り組みやすいか
- ・創意工夫 – 限られたリソースで高い成果を上げているか

▽審査員

- ・株式会社コークッキング 代表取締役CEO 川越 一磨氏
- ・公益社団法人 日本料理研究会 会長 三宅 健介氏
- ・専修大学 教授 渡辺 達朗氏
- ・株式会社クラダシ 代表取締役会長 関藤 竜也

▽パートナー

- ・アメリカン・エクスプレス・インターナショナル, Inc.
- ・株式会社J-オイルミルズ
- ・株式会社ロイヤリティ マーケティング
- ・株式会社ベネッセコーポレーション 生活情報誌「サンキュ！」
- ・株式会社絵本ナビ
- ・東京建物株式会社

▽ノミネート者一覧

【飲食店部門】

おすそわけ食堂 まど	規格外野菜などの「おすそわけ」を使った食堂
蕎麦 ふる川	蕎麦コロッケ
竹栄株式会社・プラスフード事務局	フードシェアリングサービス「プラスフード」
羽田市場	市場に出回らない“未利用魚”をお店で提供
もったいない食堂 三浦海岸店	食べるだけで社会貢献ができるレストラン

【食品メーカー部門】

オイシックス・ラ・大地株式会社	Kit Oisix、未活用だった食材の再利用、傷ついた野菜のお得な販売
カルビー株式会社	廃棄原料や製品の規格外品(かけら)商品の発売など
株式会社JTB	ロス旅缶
株式会社ドール	もったいないフルーツプロジェクト
株式会社ベンナーズ	未利用魚サブスクサービス フィシュル!

【家庭部門】

あいほのさん	あいほのとフードロス削減レシピ
新崎亜子さん	地球も体もよろこぶ【1日1品おから料理】
すずきともこさん	ドライでフードロス削減
中谷愛さん	食べ切る未来へ！家庭で始めるフードロスゼロチャレンジ
森田道子さん	もったいない心を生かす!!

▽アワード運営事務局

ご質問や詳細な情報が必要な方は、以下のメールアドレスまでお問い合わせください。

ご連絡先 : bizdev@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/>

■「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)

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

■株式会社クラダシについて

代表者氏名：河村晃平

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>
- ・冷凍宅配弁当「Dr.つるかめキッチン」：<https://tsurukame-kitchen.com/>

【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>

【2024年9月末時点の主な累計実績】

- ・フードロス削減量：25,333トン
- ・経済効果：123億2,580万円
- ・CO2削減量：67,159t-CO2
- ・支援総額：150,394,000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。