

地域活性化起業人によるフードロス対策企画

訳あり高級食材をアップサイクルで新たな価値を創造 料理人の創意工夫で価格を抑えた「次世代おせち」を開発 ～お取り寄せサイト「ぐるすぐり」：<https://gurusuguri.com/>～

株式会社ぐるなび（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：杉原章郎）は、持続可能な食のサイクルを生み出す「次世代おせち」として、全国各地で訳があつて使用されていない高級食材を発掘し使用することで、新たな「食のアップサイクル」を生み出す「おせち」を販売開始します。

高騰する高級食材の影響を受け、値上げを余儀なくされている飲食店にとっても食材原価を抑えつつ、消費者へ価値のある「おせち」を届けることができるという新たな試みです。

大阪北新地に店を構える高級料亭の「みなも」の協力を得て、職人ならではの高い技術により、アップサイクル食材を生かしつつ、新年を祝うのに相応しい豪華な酒肴おせちが完成、11月21日（火）より全選りすぐりの逸品をご紹介しますお取り寄せサイト「ぐるすぐり」で販売します。

今回の食材発掘はぐるなびが取り組む「食」を通じた地域活性化を推進する全国各地に派遣されている「地域活性化起業人」が担当し、地元の生産者や加工業者などから協力を得たもので、今回の試みを通して、持続的なフードロス対策につなげられるよう取り組んでまいります。



▲高級料亭 北新地みなも「酒肴おせち一段重 全25品」12,960円（税込）※送料無料

【お節料理献立】 ※一部にアップサイクル食材を使用、詳細は次頁に

- * 国産豚の軟骨柔煮（小芋煮・椎茸煮浸し・落含め煮）
- * 帆立紐クリーム豆腐和え 茎山葵漬（生海老醤油漬け）
- * かごしま黒牛 土手焼
- * 能登あわび磯煮（叩き牛蒡・梅人参）
- * かごしま黒牛 ローストビーフ（スパイスオイル）
- * 能登赤モク三宝和え（蒸あわび・数の子・いくら）
- * サザエ肝 山椒味噌和え（いくら醤油漬け）
- * 三重県尾鷲産 鰯西京焼き（千枚漬・酢取り茗荷）
- * 能登河豚 南蛮紅梅漬（蓮根・梅干し）

【注文受付期間】 2023年12月25日(月) 23:59まで ※お届け日：2023年12月31日（日）

【商品ページ】 <https://gurusuguri.com/shop/minamo/001/>

<本件に関する報道機関からのお問い合わせ先>

株式会社ぐるなび 広報グループ MAIL:pr@gnavi.co.jp

おせちで使用しているアップサイクル食材



帆立紐クリーム豆腐和え 茎山葵漬（生海老醤油漬け）

帆立の紐を掃除し、醤油で炊き上げ軽く乾燥させ和えました。

【アップサイクル食材】

ホタテの卵、ヒモ

【フードロス対策】

ホタテの貝柱を商品化する際に廃棄される卵とヒモを使用。

【産地】

北海道鹿部町



サザエ肝 山椒味噌和え（いくら醤油漬け）

サザエの肝を醤油で煮込み、山椒味噌で和えました。

【アップサイクル食材】

サザエの肝

【フードロス対策】

サザエの缶詰を製造する際に廃棄される肝を使用。

【産地】

島根県西ノ島町



能登赤モク三宝和え（蒸あわび・数の子・いくら）

アカモクを下茹でし、旨だし煮漬け込みました。

【アップサイクル食材】

アカモク

【フードロス対策】

コロナ禍に需要が減り保存のため、急速冷凍したものを使用。

【産地】

石川県七尾市



能登あわび磯煮（叩き牛蒡・梅人參）

あわびを柔らかくなるまで戻し、醤油煮仕上げました。

【アップサイクル食材】

クロアワビ

【フードロス対策】

コロナ禍に需要が減り保存のため、急速冷凍したものを使用。

【産地】

石川県七尾市



能登河豚 南蛮紅梅漬（蓮根・梅干し）

河豚を南蛮風に梅風味のタレに漬け込みました。

【アップサイクル食材】

マフグ

【フードロス対策】

コロナ禍に需要が減り保存のため、急速冷凍したものを使用。

【産地】

石川県七尾市

【アップサイクル食材】

レンコン

【フードロス対策】

大きさの問題などで規格外となってしまったレンコンを使用。

【産地】

島根県松江市