

NEWS RELEASE

国や自治体との連携した、食品ロス削減に貢献していくカップめんを発売！

第1弾と題し、“大阪産（もん）の未利用魚”を活用した商品

「もったいないをおいしいに なにわの潮ラーメン 醤油／塩」を発表

もったいないをおいしいに変えてしまおう！

エースコック・大阪府吉村知事 合同記者発表会

エースコック株式会社（大阪府吹田市 社長：村岡寛）は、ほんとうはおいしいのに活用しきれていない日本全国の食材をまるごと旨みに変えて詰め込んだ、おいしく食べて学べて、食品ロス削減にも貢献できるニッポンの未来へつながるカップめん『もったいないをおいしいに』シリーズの発売に伴い、発売同日の2022年10月17日（月）、大阪府公館にて「もったいないをおいしいに変えてしまおう！エースコック・大阪府吉村知事 合同記者発表会」を開催いたしました。



エースコック株式会社 代表取締役社長 村岡寛 コメント

「エースコックの商品は1日あたり約1000万人の方に食していただき、大変支持をいただいている。もともと安心安全な商品をモットーにしているが、食品メーカーとして持続可能な社会を目指すことも役割なのではと考えるようになり、こうした思いから本企画がスタートした。世界には食料が不足し、まだまだ食に飢えている人がいる反面、先進国では食品を余らせてしまう食品ロス問題が深刻になっている。エースコックはこのような状況下であることから、国が推進している食品ロス削減国民運動「NO-FOODLOSS PROJECT」に参加することとした。今や世界共通語となった“もったいない”という日本ならではの考えを反映させたプロジェクトを立ち上げ、その第1弾が本商品である。大阪産（もん）のおいしさを味わっていただきながらも、食品ロス削減にも手軽に参加していただける商品として自信を持って発売させていただきたい。」とコメントしました。



エースコック株式会社 マーケティング部 商品開発グループ 梅本加恵 コメント

「2025 年に開催される大阪・関西万博は SDGs 達成への貢献を目指すべきテーマに掲げており、万博の開催地大阪は SDGs の発信地として注目が高まっていくことが予想されている。同じ大阪に本社を置くエースコックも、食品メーカーとして、SDGs の目指すべき 17 の目標のうち、食品ロス削減問題は積極的に取り組むべき課題であり、使命であると考えている。



そこで、エースコックは農林水産省が推進する食品ロス削減国民運動「NO-FOODLOSS PROJECT」の考えに賛同し、「もったいないをおいしいに変えてしまおう！」をスローガンに国や自治体と連携した新プロジェクトを立ち上げた。日本が誇るもったいない精神を活かし、本当はおいしいのに活用しきれていない日本全国の食材を旨みに変えて詰め込んだ、日本の未来へつながるカップめんシリーズを発売する。

記念すべき第 1 弾は大阪からスタートしたいと考え、大阪府庁に企画の打診を行った。大阪産（もん）の様々な食材を探している過程で、大阪湾で取れた魚の美味しさや価値向上における取り組みを知り、大阪府漁業協同組合連合会に協力を依頼した。

大阪湾は魚庭（なにわ）の海と称されるほど魚介類の宝庫と言われ、大阪湾の魚は脂がのっていておいしいと市場で高い評価を得ている反面、本来の目的である食用として利用されにくく、市場に流通されにくい“未利用魚”が課題となっている。未利用魚などに代表される未利用資源は、収穫量が不安定で、かつ国や自治体が発生量を把握しきれておらず、活用スキームも定まっていないのが現状。今回は、大阪府漁業協同組合連合会の協力により、大きすぎるハモやコノシロ、漁獲量が少なく出荷量がまとまらないシログチなどを調達した。

巨大な窯でじっくり丁寧に炊き出し、骨の髄までをまるごと旨みに変えた。鮮魚の香りや旨みが凝縮された魚介エキスのスープに使用することで、食材の旨みを余すことなく最大限に活用している。試行錯誤を繰り返し、完成まで約 1 年をかけ、未利用魚を、カップめんという新たなかたちで新たな価値を発信していく。

第 1 弾を大阪からスタートし、全国のもったいない食材をシリーズで商品化し、2025 年大阪・関西万博に向けて継続した商品展開を目指している。」とコメントしました。

吉村洋文 大阪府知事 登壇コメント

「大阪は食の街。食が元気にならないと大阪は元気にならない。未利用魚を活用した本企画は、エースコックさんが食品ロス問題に正面から向き合った企画。“もったいない”と“おいしい”が 1 つになり新しいイノベーションを生み出していく、そういった取り組みに大阪府も第 1 弾として参加できることをとても誇りに思う。2025 年には大阪・関西万博があり、約 2800 万人の国内外の方が訪れる機会がある。そういった機会を通して、大阪府が取り組む SDGs や食の魅力について発信していきたい。」とコメント。

また、フォトセッション時には、発表商品「もったいないをおいしいに なにわの潮（うしお）ラーメン 醤油／塩」を吉村知事にも試食していただき、「出汁が利いていておいしい。魚の出汁が好きな人にはたまらない味。」とコメントしました。



エースコック株式会社 代表取締役社長 村岡寛と吉村洋文 大阪府知事がディスカッション 大阪府の SDGs に関連した取り組みについて

当日は、村岡社長と吉村知事が、大阪府の SDGs に関連した取り組みについて語るディスカッションを開催。

大阪府とエースコックが、大阪府漁業協同組合連合会と連携し、商品を開発した経緯について村岡社長は、「2025年の大阪・関西万博はSDGs達成への貢献をテーマとしている。発信地として注目が高まると予測する中、大阪に本社を置く食品メーカーとして何かできることがないかと考え、食品ロス削減を軸とした企画を大阪府庁に持ち込んだ。大阪湾で獲れたおいしい魚をもっと利用していきたいと仰ってくださったので、価値向上プロジェクトとしてスタートできないかと考えたのがきっかけ。」とコメントしました。



また、食に関する大阪のSDGsに対する取り組みについて吉村知事は、「大阪ほど食に関するSDGsにふさわしい街はないのでは。大阪は本音の街。“もったいないものを何とかしないといけないのでは”という想いを大阪府民の方も抱いているはず。SDGsの12番目の目標である食品ロス削減はまさにここに直結している。大阪府では食品ロス削減推進計画を立案しているところで、この事業にもぴったりと感じている。また、食品ロス問題は、消費者にも理解していただく、参加していただくことも重要だと考える。企業と一体となり、進めていきたい。」とコメントしました。

一方、エースコックのSDGsに対する取り組みについて村岡社長は「本商品は、SDGsをテーマにしたエースコックとしては初めての商品。常温で長期間保存できる即席めんはSDGs向きの商品だと考えている。生産効率が高く、生産工程でもロスが出にくいのもポイント。加えて、企業としては生産活動に関して、できるだけ省エネな電力設備の設備更新を行い、CO₂の排出削減にも努めている。SDGsという意味で、もともと食品には“健康”が要求されるが、カップめんについても同様だと考える。エースコックでは、はるさめなどカロリーをコントロールするものや、減塩技術を使用しおいしく塩分を控えていただく、機能性素材を利用し高血圧を予防したり、口力ボなど糖質を抑える商品を販売するなどにも取り組んできた。即席めんはSDGsに適していると自負しているが、それを今回の取り組みで更に具体的に、商品展開できるチャンスをいただけた。」とコメントしました。

最後に、村岡社長は「持続可能な社会を目指して、エースコックは今後も様々な取り組みをして

いきたいと考えている。そのスタートとなる本商品。自信をもって発信していきたい。」とコメント。また吉村知事からは、「“もったいない”と“おいしい”をコラボさせ、更に大阪産（もん）の魅力も加わっている素晴らしい商品。ぜひ府民の皆さんにも食していただきたい。食品ロス問題にも、大阪産（もん）の魅力にも繋げていきたい。」とコメントしました。

商品概要



商品名：もったいないをおいしいに なにわの潮（うしお）ラーメン 醤油／塩

発売日：2022年10月17日（月）

発売地区：全国

希望小売価格：214円（税抜）

■参考情報

食品ロス削減国民運動「NO-FOODLOSS PROJECT」について

世界中で多くの人々が栄養不足状態にあるなかで、「もったいない(Mottainai)」という言葉の発祥地である日本が食品ロス削減にフードチェーン全体で取り組んでいくため、官民が連携して食品ロス削減に向けた国民運動を展開しています。

未利用魚の活用について

魚体サイズがふぞろい、漁獲量が少なく出荷量がまとまらないなど様々な理由から、本来の目的である食用として利用されにくく、価値がつきにくいことから市場に流通されにくい魚は総じて「未利用魚」と呼ばれています。総水揚げ量の約3割以上に当たるともいわれており、日本の漁獲量が減少傾向にあるなか貴重な水産資源の損失につながっています。近年SDGsの観点から、未利用魚を有効活用しようとする動きが加速しています。