

NEWS RELEASE

報道関係者各位

2023年11月1日

株式会社くるめし

**くるめし弁当、水産庁が制定する「さかなの日」に賛同し、
企業・団体での“魚消費”促進に向けた取り組みを実施！
～5年で魚弁当の販売は2.4倍に増加、さらなる魚弁当の普及を目指す～**

国内最大級の法人向けデリバリーサービス「くるめし弁当」（運営：株式会社くるめし、本社：東京都渋谷区、代表取締役：石川 聡）は水産庁が制定した「さかなの日」に賛同し、魚を使用したお弁当の普及促進、及び企業や団体での魚消費拡大に向け取り組みを進めます。水産物の消費拡大に向けた活動の強化週間である「いいさかなの日」（11月3日～7日）には、ユーザーに対する魚弁当の情報発信を強化し、お弁当を通じた魚消費の拡大を目指します。

**さかなの日について**

世界では1人あたりの食用魚介類の消費量が過去半世紀で約2倍に増加している中、日本の消費量は2001年度の40.2kgをピークに大幅な減少傾向にあり、2021年度には23.2kgまで減少しました。自然の生態系の一部である水産資源は元来持続可能な資源であり、魚を選択して食べることは、SDGsの「持続可能な生産消費形態を確保する」（目標12）SDGs達成に向けた消費行動といえます。そこで水産庁では日本の水産物消

費拡大に取り組むべく、毎月3～7日（さかな）を「さかなの日」に制定し、11月を全体の活動強化週間（「いいさかなの日」）としました。

水産庁：[「さかなの日」の制定について](#)

くるめし弁当での取り組み

くるめし弁当ではサービス開始当初から継続して魚を使用したお弁当の販売を行っており、魚を使用したお弁当の販売量は5年前と比べて2.4倍*に増加しました。今回「さかなの日」に賛同し、会議やロケ、イベントなど企業や団体での食の場面における魚消費拡大に取り組むことで、さらなる日本の食文化と健康への貢献を目指します。

*2019年10月～2020年9月、2022年10月～2023年9月を比較

● 魚を使用した商品（お弁当）の販売、提供

2023年10月時点で、くるめし弁当では約5,200種類以上の魚を使用した美味しいお弁当の販売・提供を行っています。今後も法人に対する食事の提供領域において、魚弁当の選択肢を増やし、お客様のニーズにあわせバラエティ豊かな魚を使用した商品を取り揃えます。

▼くるめし弁当で人気の魚弁当

8種野菜のザクザクゴマ醤油サーモン弁当

https://www.kurumesi-bentou.com/rokeben_kitchen/8sarmon/



甘塩銀鮭の炙り焼きと鶏つくねのこだわり醤油照り焼き弁当

<https://www.kurumesi-bentou.com/noribentabenahare/sake/>



- **魚弁当の購入を促進するユーザー向けの情報発信**

さかなの日に合わせ、おすすめの魚弁当などの情報発信をユーザー向けに行います。季節のおすすめメニューや、ユーザーから評価の高い魚弁当の情報を共有し、魚の消費量アップを促進します。

- **魚弁当のラインアップ拡充に向けた、加盟店に対する啓もう活動**

魚弁当のラインアップを拡充し消費を促進することを目的に、くるめし弁当の加盟店に対して広報誌などで魚を使ったお弁当の啓もう活動を行う予定です。

くるめし弁当とは

「くるめし弁当」(<https://www.kurumesi-bentou.com/>)は、ロケや展示会などの大型イベントから、役員会議・ランチミーティングまで、ビジネスの場における幅広いニーズに応じた宅配弁当を検索・注文できる国内最大級の法人向けフードデリバリーサービスです。約800店舗18,000種類の宅配弁当を掲載しており、多様なジャンル・店舗・価格の商品の中から、用途や予算に応じてお弁当を検索・注文することができます。

【株式会社くるめし 会社概要】

所在地 : 〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂2-23-12 フォンティスビル7F

代表者 : 代表取締役 石川 聡

WEBサイト : <https://www.kurumeshi.co.jp/>

事業概要 : 法人向けフードデリバリー事業

「くるめし弁当」(<https://www.kurumesi-bentou.com/>)

「シェフコレ」(<https://www.chef-colle.com/>)

「ヒトハコ」(<https://hitohaco.com/>)

資本金 : 7,924万5,750円

設立年月日 : 2010年8月26日