

箔がついた米粉の可能性！大阪和風出汁の箔米カレーレトルト販売開始！



株式会社ジパングフードリレーションズ（本社：大阪市北区、代表取締役：安藤育敏）は、廃棄米（規格外米）をアップサイクルさせて作る特別な米粉を開発し、使用した『箔米カレー』のレトルトカレーを10月1日（日）AM11：00より、店舗、通販サイト、量販店での、販売を開始します。

箔米カレーとは、日本で問題になっている、「廃棄米問題」に立ち向かい、アップサイクルさせて解決に導く自社のブランド『箔米堂』の〈箔米プロジェクト〉の取り組みのひとつのカレーです。

米農家の間では、昨今の猛暑の影響で問題になっている、割米や未熟米などの流通されない廃棄米（規格外米）が増え続けている。その規格外米を米粉にした「箔米粉」（自社開発商品）を使用し、自社の得意分野である和風出汁のカレーと組み合わせる事で、食べるだけでSDGsに貢献できる『箔米カレー』が誕生しました。※（箔米®）は当社の商標登録名です

●先行販売を行った第10回カレーEXPOで長蛇の列！「箔米カレー」3000食を完売！



日本全国から選ばれたカレー屋で行う、西日本最大級のカレーのイベント、第10回カレーEXPO（2023年4月開催）で『箔米カレー』の先行販売を行ったところ、用意していた3000食が完売しました。イベント当日は、常時20～30人以上のお客さまが並ぶほどの大盛況ぶりで、美味しいの声をたくさん、いただきました。

●店舗提供を経て、ついにレトルトカレー販売開始。

2023年7月5日よりジパングカレーカフェで店舗提供を開始し、常連のお客様に楽しんでいただいていた。、好評の声をたくさんいただいた結果、ついに10月1日（日）より、全国のお客様に楽しんでいただけるように、レトルト販売を開始いたします。

●「箔米カレー」3つの特徴

①リサイクルではなくアップサイクル！食べるだけでSDGsに貢献できる！



食品ロスを減らすために割米や未熟米などの廃棄米（規格外米）で作る『箔米粉』を使用。日本の抱える食品ロス問題の解決に全力で取り組んだ「箔米カレー」は食べるだけでSDGsに貢献できる。

②環境だけじゃない！「カラダにも優しいカレー」



小麦粉の使用量を減らし、お米が原材料の箔米粉を使用している為、普通のカレーと比べてヘルシーなカレーとなっています。さらに消化が良く、胃もたれしにくいなど、米粉を使うからこそできたカラダにも優しいカレーです。

③こだわりの昆布と鰹の旨味が凝縮された・大阪出汁



鰹と昆布の大阪出汁を使用。日本近海で採れる『鰹削節』と、北海道の高級『羅臼昆布』の和風出汁がベースになっています。身体だけでなく心まで満たしてくれる出汁を目指し、丁寧に食材を選び素材本来の「おいしさ」を追及しました

●本物のSDGs『箔米プロジェクト』



【箔米プロジェクトとは】～日本が抱える食品ロス問題～

現在、日本全体で年間646万トンを超える食品ロスが問題となっています。（平成27年度 消費者庁調べ）
廃棄される食材のうち、多くの割合を占めるのは「米」である。売られる事なく古くなった米は10キロ60円などで生産者から引き取り業者に叩き買いされている現実がある事を知った。そんな価値を失ったお米を、価値あるものに変換（アップサイクル）することで、生産者、飲食店の役に立ち、問題解決に向け社会に貢献できるのではないかと想い「箔米プロジェクト」発足に踏み切りました。※箔米プロジェクトは、農林水産省、消費者庁、環境省、合同でのサステナアワードプロジェクト『みどりの食料システム参加賞』を2023年1月24日に獲得している

【代表・安藤育敏コメント】

この箔米レトルトカレーを通じて、1人でも多くの人に問題を知って、「美味しく考えてほしい。」カレーが広まると、サステナブルなマインドも広がる。そんなアップサイクルのような循環が広がってほしいという気持ちです。

【会社概要】

会社名：株式会社ジバングフードリレーションズ

所在地：大阪府大阪市北区中崎西3丁目3-4

代表者：安藤育敏 資本金：123万円 創業：2019年12月3日

WEBサイト：<https://zipangu-food.lnkinc.net>

カレーEXPO 準GP獲得！「女性客が9割」「出汁カレー」を売りにするカレー店「ジバングカレーカフェ」

【本リリースに関する報道・お客様からのお問い合わせ先】

株式会社ジバングフードリレーションズ

電話：050-7127-8695（担当：安藤）

メール：info@zipangucurry.com

WEBサイト
QRコード

