

全国商工会連合会とカウンターワークス共同企画
「フードロス」につながる過剰在庫問題を抱える事業者が出店
2021年11月15日（月）から『超おつまみ市』

株式会社カウンターワークス（所在地：東京都目黒区、代表取締役CEO：三瓶 直樹、以下「カウンターワークス」）と全国商工会連合会（所在地：東京都千代田区、会長：森 義久、以下「全国連」）は、2021年11月15日（月）から11月28日（日）の14日間にわたり、JR東京駅構内（改札外）の「動輪の広場」にて、新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、売上減少、過剰在庫、フードロスなどの問題を抱える事業者の販路並びに収益の確保を目的に「超おつまみ市」を開催します。



■ 「フードロス」につながる過剰在庫問題を抱える事業者を対象に購買機会創出の狙い

「フードロス」とは、本来食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。日本は年間約600万トンものまだ食べられる食品を廃棄（2018年農林水産省環境省推計）している、世界有数のフードロス大国とされています。新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、商品が売れず、過剰在庫問題を抱えた事業者が増え、フードロスの問題はより深刻化しています。

そこで、全国の商業スペースを短期利用できるプラットフォーム「SHOPCOUNTER(ショップカウンター)」を提供するカウンターワークスと、全国に多くの会員事業者を抱える全国商工会連合会が協力し、過剰在庫の購買機会創出、収益の確保を目的に「超おつまみ市」を開催することになりました。

■「超おつまみ市」イベント概要

日程：2021年11月15日（月）から11月28日（日）11:00～21:00（最終日20:00閉店）

場所：JR東京駅構内 地下1階 改札外「動輪の広場」

〒100-0005 東京都千代田区丸の内1丁目9-1 JR東京駅構内

URL：<https://www.gransta.jp/news/info/counterworks/>

■出展企業一覧

店舗名	お勧め商品	商品説明
①三田屋総本家	黒毛和牛の姿煮	脂の融点が低く、味わい深い黒毛和牛をお肉のまま甘辛く炊き上げました。肉の味わいに生姜の香りが調和した素材の味を大切にしたいぐれ煮です。
②ウェルネス	宮崎辛飯	県立都城商業高校と共同開発しました。宮崎地頭鶏等県産素材をふんだんに使っています。サラダや冷奴などアイデア次第で色々な料理に使えます。
③利休	生けんぴ	砂糖ゼロの芋けんぴです。さつま芋（土佐紅金時）本来の甘さのみ楽しむ商品でポリポリ食べるさつま芋の素揚げです。
④ノフレ食品	鯖水煮	北海道釧路の脂の乗ったブランド鯖「釧鯖（せんさば）」を使用した贅沢な鯖缶です。
⑤関川産業	大人の塩引鮭	越後新発田の鮭職人が丁寧に仕上げた逸品です。調理済なのでそのまま食べられ、焼く、温めるなどの調理で更に美味しく食べられます。
⑥盛川酒造	ほんのり酒粕アーモンド	香ばしい大粒のアーモンドを「白鴻」の純米吟醸酒粕で包みました。甘酒のような風味のスイーツです。
⑦小野甚味噌醤油	するめの糍漬	一夜干しのスルメを米糍に漬けた糍漬です。醤油とともに熟成させた米糍の甘みとスルメの旨みが程よく調和し食欲をそそります。

⑧くれブランド	平焼きかまぼこ	呉の倉橋産牡蠣をタラのすり身に練りこみ、大きくシート状にしたユニークな形状のかまぼこです。そのまま食べても色々なお料理にもお使いいただけます。
⑨安部 あべ佃煮	わかさぎの燻製	霞ヶ浦名産のわかさぎの燻製です。わかさぎの風味を燻製でお楽しみ頂けます。小ぶりで食べやすく飽きない塩加減です。
⑩将大	燻製きびなごのアヒージョ	長崎県産きびなごを秘伝の調味料に漬け込み、対馬産のチップ「ノグルミ」を使用し燻煙しました。大島産トマト、五島産椿油を使用しています。
⑪ネオ昭和	おつまめスパイシー	自家焙煎した魚沼産の青豆とおからで作ったヘルシーなかりんとうとオリジナルスパイシーで味付けしています。カリッと食感を出すため2度焼きしています。
⑫岡田商店	椎茸パテ	宮崎県産の原木栽培の乾椎茸を使用し「だしソムリエ」がうまみと香りを十分に引き出す製法を考案し作りあげた商品です。ワインや日本酒のお供に最適です。
⑬穂高村	エクストラバージンオイルプレーン	オリーブ果実だけを絞った本物のオリーブオイルです。フルーティーな風味にさらっとしたテクスチャはどんな料理にもマッチします。
⑭ディーワークス	鴨と筍の炊き込みご飯の素	博多飯場たけのこを使用し具材に鴨肉を使用していることでプレミアム感を増したものになっています。
⑮大谷商店	米かまの炊いたん	冷蔵でしか流通できなかった蒲鉾を缶詰めにし、常温流通を可能にした当店オリジナルの米粉かまぼこです。
⑯六ッ美養鶏加工協同組合	六ッ美のあのカレー（中辛）	スプーンでほぐれるほど柔らかい、おやどりの骨付きモモ肉1本入りレトルトカレーです。ボリューム（140g）があり肉料理としてもご利用いただけます。
⑰木村功商店	能登牡蠣燻製油漬	能登牡蠣が一番おいしい春先の1年物を厳選して缶詰めにしました。
⑱ばあちゃん本舗	赤どり炭火焼（塩こしょう）	新鮮な国産赤鶏の肉質は硬すぎず、柔らかすぎず、適度な噛み応え。その鶏肉を炭火で燻りながら焼き上げました。
⑲長久保食品	長久保のしそ巻き30本	歯切れのよい大根を丁寧に拍子木状に手切りをし、しそを一本一本手巻きしたお酒のおつまみに最適の逸品漬物です。

⑳もり	柚子おりーぶ	和と洋がコラボした新感覚の「京都おりーぶ」シリーズ。京都・水尾の柚子と共に浅漬けにした珍しいおりーぶです。
㉑かね七	ほたるいかいしる干し	日本海で獲れたほたるいかを醤油に漬込み干し上げました。素材のうまみが味わえるお酒の肴にぴったりの珍味です。
㉒エコロはるちゃん	百福豆	滋賀県産黒豆を炒り方にこだわったオリジナルの黒豆菓子です。ソフトで大粒、風味豊かな味の黒豆はお酒のお供にもぴったりです。
㉓Norte Carte (ノルテカルタ)	いぶりがっことチーズのオイル漬	いぶりがっこをチーズと合わせたオイル漬けです。秋田の魚醤「しょつつる」と塩麴の旨味を加えた他にはない味わいです。
㉔平松食品	いわし甘露煮	国産のいわしを骨までしっかり食べられるまで炊き込んでいます。香ばしく焼かれたいわしと甘辛い味わいがお酒にマッチします。
㉕つくも食品	うまかってば	国産の手羽中に長崎名物角煮のたれを使用し、ピリッと辛くて美味しい手羽中に仕上げた逸品です。
㉖笑顔畑の山ちゃんファーム	山のするめ大根	そのまま食べる、水戻し不要をコンセプトにした極細切りの切り干し大根です。甘みが強くえぐみも感じないので、そのままおやつ代わりに食べられます。
㉗H2R Japan	芦屋含浸果実 寿苺	果実の水分を飛ばし水分が抜けたところへ含浸用チョコレートを浸透させています。苺の繊維の中までたっぷり染み込ませることで丸ごと苺がチョコレートの味わいになっています。
㉘大平漬物食品	香々屋惣佐衛門	行方市産の胡瓜を、乳酸菌を用いて低温、低塩で漬込むことにより旨みを引き出し、化学調味料を一切使わずこだわりの醤油とみりんのみで仕上げています。
㉙丸米製菓	しろえびあられ	天然のいけす富山湾に生息するしろえびを殻ごと乾燥し餅に搗きこんで焼き上げました。殻ごと餅に搗きこんでいるので大変香ばしい商品です。
㉚自然薯家	自然薯パウダー	自然薯をすりおろさなくていいんです。本来日持ちしない自然薯の栄養、美味しさそのままに取り扱いが楽で、便利で贅沢なヘルシーフードです。

■全国商工会連合会からのコメント

新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、売上減少、過剰在庫、フードロスなどの問題を抱えた事業者の販路拡大と収益確保を目的に本物産展を企画した。地方の特産品の認知度向上や購買機会を継続的に創出できるよう、第2弾、第3弾の取り組みにつなげていきたい。

(全国商工会連合会 企業支援部 市場開拓課 瀧野善明)

■取材時のご案内

撮影： 会場内撮影可能（事前に弊社担当までお知らせください）

取材： カウンターワークススタッフ（深江・高木）が担当
各店舗への取材は混雑状況を見てご案内します

■ 会社概要（株式会社カウンターワークス）

会社名 : 株式会社COUNTERWORKS（カウンターワークス）
代表 : 代表取締役 CEO 三瓶 直樹
所在地 : 東京都目黒区上目黒1-26-9 中目黒オークラビル 6階
設立 : 2014年10月
URL : <https://counterworks.co.jp/>

■ 会社概要（全国商工会連合会）

会社名 : 全国商工会連合会
代表 : 会長 森 義久
所在地 : 東京都千代田区有楽町1-7-1 有楽町電気ビル北館19階
設立 : 1959年3月
URL : <https://www.shokokai.or.jp/>

【プレスリリースに関するお問い合わせ先】

株式会社COUNTERWORKS 立和田（タチワダ）

TEL : 070-8500-0368 MAIL : pr@counterworks.jp / tachiwada@counterworks.jp