

報道関係各位

2024年4月18日  
株式会社クラダシ

クラダシ、4月23日に阪急百貨店 阪急うめだ本店12階にオープンする  
「オールスターダイニング」へもったいない食材の提供を開始  
～フーズクリエーションと事業連携し、フードロス削減を目指す～

ソーシャルグッドマーケット「Kuradashi」を運営する株式会社クラダシ(本社:東京都品川区、代表取締役社長:関藤竜也、以下「クラダシ」)は、飲食店のコンサルティングや運営を行っている株式会社フーズクリエーション(本社:大阪市中央区、代表取締役:岡本英征、以下「フーズクリエーション」)が、阪急百貨店 阪急うめだ本店12階に4月23日(火)にオープンするダイニングレストラン「オールスターダイニング」にてもったいない食材を活用したコラボレーションメニューの提供を開始いたします。

The logo for 'All Star Dining' is written in a cursive, handwritten-style font. The word 'All' is followed by a five-pointed star symbol, and then 'Dining'. A horizontal line is drawn underneath the entire text.

クラダシは、ミッションを「ソーシャルグッドカンパニーでありつづける」、ビジョンを「日本で最もフードロスを削減する会社」とかけ、ソーシャルグッドマーケット「Kuradashi」の運営を通じて、フードロス削減を目指し、まだ食べられるにも関わらず捨てられてしまう可能性のある食品などをお得な価格で販売し、売り上げの一部を環境保護・災害支援などに取り組むさまざまな社会貢献団体への寄付やクラダシ基金として活用し、SDGs17の目標を横断して支援しています。

フーズクリエーションは、「食から皆様の幸せを創造する」という理念のもと、創業以来、食を通して行政や地域社会とのコミュニティーを作り、共同開発したメニューの売り上げの一部を住民協議会へ寄付するなど、さまざまな形で地域貢献を行っています。

これまでも両社は、共にフードロス削減を目指し協業してまいりました。  
このたびクラダシは、フーズクリエーションが阪急百貨店 阪急うめだ本店12階に4月23日(火)にオープンするダイニングレストラン「オールスターダイニング」にて、もったいない食材を活用したコラボレーションメニューの提供を開始いたします。

なお、当取り組みではダイニングレストランのメニューの開発や運営はフーズクリエーションが担い、クラダシは一部のもったいない食材の提供を行います。

**■もったいない食材を活用した2種のスムージーとロスワインを提供**

第1弾のコラボレーションメニューには、さまざまな理由でまだ食べられるのにフードロスになる可能性のあった、愛媛県八幡浜市の柑橘「まどんな」とスミフルジャパンの「バナナ」を利用したスムージーをご用意いたしました。

「まどんな」は、豊作で収穫しきれなかったものを旬の時期に冷凍保存し、廃棄することなくスムージーとして活用いたしました。最もおいしい旬の時期の「まどんな」をお楽しみいただけます。食材の提供は、愛媛県八幡浜市の小林果園にご協力いただき実現いたしました。「バナナ」は、流通過程でロスになる可能性があるものを活用しています。産地における収穫や輸送時、及び国内における輸送時の衝撃によるキズやアタリの発生、出荷直前のキャンセルによる余剰発生など、流通の過程で一定数のロスが出てしまうほか、規格基準外などの理由で販売できず余るなど、さまざま理由でフードロスになる可能性のあるバナナを余すことなくスムージーにいたしました。

さらに、厳選したロスワインもお楽しみいただけます。ロスワインとは、流通過程でキズなどが発生しているものの品質には問題のないワインです。

**▼第1弾コラボレーションスムージーメニュー**

- ・愛媛県八幡浜市産「まどんな」の蔵出しスムージー（販売価格：680円）
- ・完熟バナナの蔵出しスムージー（販売価格：550円）

**▼ロスワイン**

- ・ロスワイン各種（販売価格：550円～）

※すべて税込み価格となります。

※コラボメニューは、フードロスになる可能性のある食材を利用したメニューのため、不定期で入れ替わる予定です。また、写真はイメージです。

両社は今後もフードロス削減を目指し、もったいないをおいしく食べる新しいサイクルを生み出すべく、さまざまなもったいない食材を活用したメニューの提供に取り組んでまいります。

#### ■オールスターダイニングとは

これまでのフーズクリエイションの英知が集結したダイニングレストランです。

「オールスターダイニング」では、ミシュランビブグルマン掲載店舗であるらあめん登里勝のラーメン、香川一福の讃岐うどん。地域との繋がりを大切にした食材や、有名シェフとの商品開発やコラボレーションから誕生したメニューをはじめ、フードロス削減を目指し、もったいない食材を活用したスムージーなどのメニューをお楽しみいただけます。

今までのフーズクリエイションが培ってきた全てと、新たにサステナブルな日本の食文化の価値創造にチャレンジした「オールスターダイニング」。

集いを彩る食卓へ、ぜひ皆さまのご来店をお待ちしております。

#### ▼店舗概要

- ・店舗名 : オールスターダイニング(阪急百貨店 阪急うめだ本店12階)
- ・所在地 : 〒530-8350 大阪府大阪市北区角田町8番7号
- ・アクセス : <https://www.hankyu-dept.co.jp/honten/map/>
- ・営業時間 : 11:00~22:00(ラストオーダー:)
- ・開業日 : 2024年4月23日(火)
- ・座席数 : 140席

#### ■株式会社フーズクリエイションについて

代表者氏名: 岡本 英征

設立: 2001年6月

本社所在地: 大阪府中央区船越町1丁目6番6号 ODC天満橋ビル2F

URL: <https://www.foods-creation.com/>

#### ■株式会社クラダシについて

代表者氏名: 関藤 竜也

設立: 2014年7月

本社所在地: 〒141-0021 東京都品川区上大崎3丁目2-1 目黒センタービル 5F

URL: <https://corp.kuradashi.jp/>

#### 【サービス紹介】

- ・ソーシャルグッドマーケット「Kuradashi」: <https://www.kuradashi.jp/>
- ・クラダシが自社で運営する「クラダシ基金」: <https://www.kuradashi.jp/fund>

#### 【店舗一覧】

- ・Kuradashi店舗一覧: <https://kuradashi.jp/pages/stores>

【クラダシのサステナビリティ】

- ・サステナビリティサイト: <https://corp.kuradashi.jp/sustainability/>
- ・サステナビリティレポート: <https://speakerdeck.com/kuradashi/sustainability-report>

【2023年12月末時点の主な累計実績】

- ・フードロス削減量: 20,653トン
- ・経済効果: 92億6,152万円
- ・CO2削減量: 54,751t-CO2
- ・支援総額: 127,718,516円

---

「Kuradashi」、「ソーシャルグッドマーケット」、「1.5次流通」、「もったいないを価値へ」は株式会社クラダシの登録商標です。