

報道関係各位

2025年1月31日

**100本のスプーンにて宇和海産の真鯛の切り落としを  
活用した新メニューを提供**  
～もったいないをおいしく食べて、海のフードロス削減につなげる～

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CEO：河村晃平、以下「クラダシ」）は、株式会社スープストックトーキョー（本社：東京都目黒区、取締役社長：工藤萌、以下「スープストックトーキョー」）が運営するファミリーレストラン「100本のスプーン」にて、クラダシが連携協定を締結している愛媛県宇和島市で加工された宇和海産の真鯛の切り落としを活用した新メニューを提供いたします。



### ■本取り組みの背景

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」と掲げ、持続的に社会課題の解決に取り組むビジネスを展開するクラダシは、クラダシ基金※を活用して地方創生事業にも取り組んでおり、各地で社会貢献型インターンシップ「クラダシチャレンジ」（以下「クラチャレ」）（※1）を実施しています。

農林水産省によると、令和5年の漁業・養殖業の生産量は372万4,300tで、前年に比べて19万2,700t（4.9%）減少しています。（※2）また、水産庁によると、急速な円安等による水産物の輸入価格の上昇、国内生産の減少等の影響によって生鮮魚介類の価格が大幅に上昇しています。（※3）

漁獲量が減少し魚の価格が高騰する一方で、加工の段階で切り落とされる端材など、味のおいしさは変わらないのに、通常の流通ルートで販売ができない規格外の魚は多く発生しています。そういった、もったいないを価値に変えることを目指し、クラダシは2022年からスープストックトーキョーと連携して100本のスプーンにてメニューを提供しております。

【本件に関するお問い合わせ】  
広報担当：齋藤 pr@kuradashi.jp

これまで、未利用魚を中心に活用し、海のフードロス削減だけでなく漁師の収入向上に取り組んでまいりました。現在、100本のスプーン全5店舗にて年間を通して提供させていただいている、和歌山県すさみ町の未利用魚「オギザワラ」や「シイラ」を活用したメニューは、多くのお客さまに反響をいただいております。この結果を受けて、さらに取り組みを拡大させていくため、このたび新メニューの提供開始に至りました。

※1 社会貢献型インターンシップ「クラダシチャレンジ」とは

クラチャレは、地方創生やフードロス問題に興味がある学生が日本全国の人手不足で悩む地域・農家を訪れ、収穫支援や現地での交流を行うインターンシップです。

学生が担い手となり、未収穫となっていた一次産品を収穫し、フードロスの削減を目指すとともに、学生と地方農家をつなぎ、未収穫産品の削減と地域社会の新たな発展を目指しています。また、参加学生の旅費や滞在費、食費等はクラダシ基金から拠出しています。

※2 参考：令和5年漁業・養殖業生産統計

[https://www.maff.go.jp/j/tokei/kekka\\_gaiyou/gyogyou\\_seisan/gyogyou\\_yousyoku/r5/index.html](https://www.maff.go.jp/j/tokei/kekka_gaiyou/gyogyou_seisan/gyogyou_yousyoku/r5/index.html)

※3 参考：令和5年度水産白書「水産物消費の状況」

[https://www.jfa.maff.go.jp/j/kikaku/wpaper/r05\\_h/trend/1/t1\\_1\\_2.html#a](https://www.jfa.maff.go.jp/j/kikaku/wpaper/r05_h/trend/1/t1_1_2.html#a)

## ■新メニューについて

宇和海で獲れる「真鯛の切り落とし」を活用した新メニューを提供いたします。

2023年9月に、愛媛県宇和島市、株式会社愛媛銀行、クラダシの3者で締結した「宇和島市におけるSDGsの推進に係る食品ロス削減及び特産品のPRに向けた連携協定」をきっかけに、クラチャレを実施しました。

クラチャレを通してつながることのできた、株式会社宇和島プロジェクトの真鯛の切り落としを活用した、2種類の新メニューを100本のスプーンにてご提供いたします。

## ▼新メニュー

①宇和海産真鯛とムール貝のブイヤベース風おじや

価格：1,520円（税込1,672円）

魚介をじっくりと煮出した濃厚なスープに、真鯛のクネルの旨味、トマトと白ワインの酸味を重ねて味わい深い一皿に。アイオリソースを溶かしながら味の変化をお楽しみください。



②宇和海産真鯛のフリット

価格：580円（税込638円）

宇和海産の真鯛を惜しみなく使いました。生クリーム、卵、塩のみでやさしく仕上げたフリットは子どもから大人までおいしく召し上がれます。



【本件に関するお問い合わせ】  
広報担当：齋藤 pr@kuradashi.jp

**▼販売店舗**

- ・あざみ野ガーデンズ
- ・FUTAKOTAMAGAWA
- ・TOYOSU
- ・TACHIKAWA

**■100本のスプーンについて**

「世の中の体温をあげる」を企業理念と掲げる、株式会社スープストックトーキョーが運営するファミリーレストランです。「子どもがオトナに憧れて、オトナが子どもゴコロを思い出す。」をコンセプトに東京・神奈川に5店舗を展開しています。

URL : <https://100spoons.com/>

**■株式会社スープストックトーキョーについて**

代表者氏名：工藤萌

設立：2016年2月1日

本社所在地：東京都目黒区中目黒1-10-23 シティホームズ中目黒203

URL : <https://www.soup-stock-tokyo.co.jp/>

**■株式会社宇和島プロジェクトについて**

代表者氏名：木和田権一

設立：2010年10月5日

本社所在地：愛媛県宇和島市弁天町2丁目1番66号

URL : <https://www.project-u.jp/>

**■楽しいお買い物で、みんなトクするソーシャルグッドマーケット「Kuradashi」とは**

Kuradashiは、楽しいお買い物で、みんなトクするソーシャルグッドマーケットです。フードロス削減を目指し、まだ食べられるにもかかわらず捨てられてしまう可能性のある食品などを、おトクに販売しています。さらに、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。楽しくておトクなお買い物が、社会に良いことにつながる。そんな、全く新しいソーシャルグッドマーケットを創出しています。

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

**■株式会社クラダシについて**

代表者氏名：河村晃平

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>
- ・冷凍宅配弁当「Dr.つるかめキッチン」 : <https://tsurukame-kitchen.com/>

【本件に関するお問い合わせ】

広報担当：齋藤 pr@kuradashi.jp

**【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>

**【2024年9月末時点の主な累計実績】**

- ・ フードロス削減量 : 25,333トン      ・ 経済効果 : 123億2,580万円
- ・ CO2削減量 : 67,159t-CO2      ・ 支援総額 : 150,394,000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