

報道関係各位

2025年7月14日

フードロス削減！有名パティシエ監修の絶品焼き菓子セットを
ファミマオンライン限定で予約販売開始
～Kuradashiの美味しいスイーツで地球にいいことを～

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、株式会社ファミリーマートが運営するECサイト「ファミマオンライン」で、「GREEN DOLCE」第1弾のコラボレーションBOXを7月14日(月)から数量限定で予約販売を開始します。

この特別なBOXは、5月に「Kuradashi」で好評を博した2種類の焼き菓子セット(VERTコラボ・amazoniaコラボ)をアソートしたファミマオンライン限定商品です。予約受付期間は7月14日(月)から7月31日(木)までとなります。

・ファミマオンライン「GREEN DOLCE」特設 サイト:

<https://famima-online.family.co.jp/feature/250714kuradashi>

■“おいしい”だけじゃない新スイーツ「GREEN DOLCE」

クラダシは、ミッションに「ソーシャルグッドカンパニーでありつづける」、ビジョンに「日本で最もフードロスを削減する会社」を掲げ、持続的に社会課題の解決に取り組むビジネスを展開しています。

【本件に関するお問い合わせ】

広報担当: 齋藤 pr@kuradashi.jp

農林水産省の令和5年度の推計値(※1)によると、日本では年間2,104万トンの食品廃棄物が発生しており、そのうち426万トンはまだ食べられるにもかかわらず廃棄されるフードロスとして計上されています。しかし、それ以外にも規格外野菜や未利用原材料など既存の流通に乗る前に廃棄されてしまう食べられる素材「かくれフードロス」(※2)が多く存在しています。

そんな「かくれフードロス」素材を活用し、世界大会などで受賞した経験のあるパティシエによって香りと彩り豊かな唯一無二のおいしいスイーツに生まれ変わらせたのが、「GREEN DOLCE」です。

このたび、ファミマオンライン限定商品として、5月にKuradashiで販売し好評をいただいた「GREEN DOLCE」第1弾の2商品をアソートしたコラボレーションBOXの予約販売を、7月14日(月)よりファミマオンラインにて数量限定で開始いたします。口どけ滑らかな5種類の焼き菓子を通じて、まだ知られざる新たな素材の魅力を発見するワクワク感を、ぜひファミマオンライン限定の「GREEN DOLCE」でお楽しみください。

※1 出典:農林水産省 食品ロスの現状

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/attach/pdf/161227_4-203.pdf

※2 かくれフードロス:年間1,640万トンにも及ぶ食品廃棄物の一部

「食品廃棄物 約1,640万トン」=「約2,104万トン(食品由来の廃棄物等)」-「約464万トン(まだ食べられるにもかかわらず廃棄される食品ロス)」

■ファミマオンライン限定 GREEN DOLCE「VERT & amazooniaコラボレーションBOX」

- ・商品名:VERT & amazooniaコラボレーションBOX
- ・商品内容:
未利用素材を活用したフィナンシェやクッキーなどの焼き菓子詰め合わせ※
- ・予約販売期間:2025年7月14日(月)~2025年7月31日(木)
- ・価格:3,280円(税込)
- ・販売サイト:<https://famima-online.family.co.jp/feature/250714kuradashi>

※各商品1個ずつ入っています。

▽商品詳細

【VERT 田中俊大シェフ監修】

①酒粕と抹茶のフィナンシェ

- 風味が鼻から心地よく抜ける酒粕パウダーに、大山製茶園のSONOGI抹茶の香りに乗せたフィナンシェ
- 活用している未利用素材:酒粕

②さつまいもとコーヒーのアメリカンクッキー

- しっとり優しい風味のさつまいもペーストをふんだんに使ったアメリカンクッキー
- 活用している未利用素材: さつまいもペースト・コーヒー粉末



【amazoonia 松田みどりシェフ監修】

①ワインの澱といちじくのフィナンシェ

- ワイン澱とセミドライいちじくでジャムを炊き、澱を混ぜ込んだ生地の上に絞り焼き上げた、ワインの風味がフルーティーに香るフィナンシェ
- 活用している未利用素材: ワインの澱(おり)

②ごまおからのフィナンシェ

- ごまおからを生地とクランブルにたっぷり練り込んだ、香ばしい香りが楽しめるフィナンシェ
- 活用している未利用素材: ごまおから

③ごまとコーヒーのフロランタン

- ごまおから、コーヒー粉末でヌガーを炊き、ザクッと香ばしく焼きあげたフロランタン
- 活用している未利用素材: ごまおから・コーヒー粉末



■GREEN DOLCEとは

「GREEN DOLCE」は、規格外野菜や食品加工過程で発生する端材、残渣といった「未利用素材」を「新素材」と定義し、これらを活用した食のブランドを連続的に開発するプロジェクト「THE GREEN TABLE」から生まれた新ブランドです。

- GREEN DOLCE特設サイト: <https://greendolce.kuradashi.jp/>
- GREEN TABLEとは: <https://corp.kuradashi.jp/news/2025-04-24-02/>

今後もクラダシは、ソーシャルグッドカンパニーとして、さまざまな食の専門家や事業者と連携し、「THE GREEN TABLE」プロジェクトをはじめとした新たな取り組みを推進することで、持続可能な社会の実現に貢献してまいります。

■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/>

【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>

【2025年3月末時点の主な累計実績】

- ・フードロス削減量: 28,365トン ・経済効果: 138億0,061万円
- ・CO2削減量: 75,195t-CO2 ・支援総額: 163,012,869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。

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