

報道関係各位

2025年8月25日

クラダシ、吉野家・うちのやと連携し、
暑い季節に最適な“冷やし備蓄食”「冷汁ごはんPLUS」の販売開始
～防災の日に合わせ、たまプラーザで試食販売イベントも開催～

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、株式会社吉野家(本社:東京都中央区、代表取締役社長:成瀬哲也、以下「吉野家」)とうちのや株式会社(本社:東京都渋谷区、代表取締役:内野年記、以下「うちのや」)と連携し、暑い季節でも食べやすく栄養バランスに優れた新しい備蓄食「冷汁ごはんPLUS」を、ソーシャルグッドマーケット「Kuradashi」にて8月26日(火)～9月7日(日)の期間限定で予約販売します。本商品は、吉野家の「冷汁」と、うちのやの栄養豊富な「オールマイティライス」を組み合わせた「冷やし備蓄食」です。温めが不要で、暑さで食欲が落ちる有事の際にも手軽に栄養を摂ることができます。さらに、8月31日(日)と9月1日(月)の2日間で、たまプラーザ テラスにて試食販売イベントを開催し、消費者の防災意識の向上と備蓄アクションの促進につなげます。

URL: <https://kuradashi.jp/pages/hiyajiruriceplus2508>



■企画の背景

クラダシはこれまでも、フードロス削減の一環として、防災備蓄食の「期限切れによる廃棄」に危機意識を持ち、有事のためだけではなく「日常のもしも」にも使える備蓄食「備えてKuradashi」の提案や日常的な消費に備蓄食を取り入れるローリングストックを提案する「MOWTTAINAI PROJECT」など、防災への取り組みを行ってまいりました。(※1)

近年の異常気象により、特に夏から秋にかけての災害リスクが高まっています(※2)。そのなかで、現在の備蓄食はレトルト食品やカップ麺など温めて食べるものが中心であり、調理器具やライフラインが十分に機能しない状況下では、温めること自体が困難なケースも少なくありません。また、炭水化物中心の備蓄食では、タンパク質やビタミンなどが不足しやすく、栄養バランスが偏ることも課題とされています(※3)。

このたび、クラダシは吉野家・うちのやと連携し、従来の備蓄食が抱えていた「季節性の欠如（常温・加熱中心で夏場に食べやすい商品が少ない）」や「栄養バランスの偏り」といった課題を解決する新しい備蓄食「冷汁ごはんPLUS」をご提供します。「備蓄食＝常温食」という常識にとらわれず、「冷やし」を新たなスタンダードとして確立し、有事の際の食の不安や栄養の偏りによる健康被害の軽減も目指します。

さらに、本商品を家庭にある缶詰などの備蓄食品と組み合わせることで、よりおいしく召し上がっていただく活用法も提案します。これにより、災害時だけでなく日常的な備蓄食としての消費を促し、備蓄食の期限切れによるフードロス削減も推進します。

※1 参照：

- ・[家庭における日常の食事を使いながら備える「備えてKuradashi」](#)
- ・[災害備蓄品のローリングストックを促進する「MOWTTAINAI PROJECT」の開催](#)

※2 参照：空飛ぶ捜索医療団 ARROWS <https://arrows.peace-winds.org/journal/12885/>

※3 参照：ウェザーニューズ <https://weathernews.jp/news/202503/100185/>

■暑い季節の「備え」に新常識！「冷汁ごはんPLUS」とは

「冷汁ごはんPLUS」は、常温保存可能な「冷やし備蓄食」です。冷たくさらりと食べられる吉野家の「冷汁」に、うちのやの栄養豊富な「オールマイティライス」を“PLUS”することで、タンパク質やビタミンなど必要な栄養素を手軽に補えます。また、温め不要で、ごはんに冷汁をかけるだけですぐに食べられます。涼やかな見た目とさっぱりした味わいにより暑い季節でも食べやすく、偏りがちな栄養もバランスよく補給できる万能備蓄食です。

このたび、本商品をKuradashiにて、単品合計価格より最大32%OFFのお得な価格で、8月26日（火）～9月7日（日）の期間限定で予約販売いたします。また、本商品の売り上げの一部は、公益社団法人 ピースボート災害支援センター（※4）の支援に活用いたします。

【商品概要】

- ・セット商品名：吉野家×うちのや「Kuradashi限定！冷汁ごはんPLUS」
- ・セット価格※：5,780円（各10食）、7,980円（各15食）、9,880円（各20食）
- ・販売場所：Kuradashi公式サイト
- ・予約販売期間：2025年8月26日（火）～2025年9月7日（日）
- ・商品発送時期：2025年9月19日（金）より順次発送予定

※価格は税込価格です。

▽吉野家「冷汁」

すり胡麻の風味とだしの旨味を感じる冷やし汁です。みそ・かつお節のだしに、いりこ・さば節・胡麻を加え、風味豊かに仕上げました。食欲が落ちる暑い季節でもさっぱりと食べやすく、非常時でも心と体を癒してくれる一品です。常温保存が可能で、冷やしてそのままお召し上がりいただけます。



▽うちのや「オールマイティライス」

大豆、鶏胸ひき肉、玄米を使い、PFCバランス（※）のとれた新しい主食で、シンプルな調理法で素材そのものの味を活かした素朴な美味しさです。また、玄米には備蓄食に不足しがちなビタミン類も豊富に含まれているため、災害時の栄養補給に最適です。

※ PFCバランス：三大栄養素の、たんぱく質（Protein）、脂質（Fat）、炭水化物（Carbohydrate）のバランスのこと



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

【オールマイティライスと玄米の栄養価】

【原材料】玄米（国産）、大豆（国産）、鶏肉（国産）、食塩、かつおだし

オールマイティライス&白米 栄養成分比較		
栄養成分	オールマイティライス (※1食/185g)	白米 (※1膳/180g)
熱量 (kcal)	193	280.8
たんぱく質 (g)	8.4	4.5
脂質 (g)	5.7	0.54
炭水化物 (g)	30.0	66.78
糖質 (g)	27.6※	-
食物繊維 (g)	2.4	0.54
食塩相当量 (g)	0.9	-

※利用可能炭水化物をもとに算出

玄米ごはん・白米ごはんの主な栄養素比較（抜粋）

栄養素	玄米	白米
ビタミンB1 (mg)	0.16	0.02
ビタミンB6 (mg)	0.21	0.02
葉酸 (μg)	10	3
マグネシウム (mg)	49	7
カリウム (mg)	95	29
マンガン (mg)	1.04	0.35
リン (mg)	130	34

※文部科学省日本食品標準成分表2020年版(八訂)を参考に作成
(可食部100gあたりの数値)※出典: <https://edi.greenfunding.jp/lab/projects/8579> ※出典: <https://panasonic.jp/life/food/110107.html>

※4 ピースポート災害支援センター(PBV)

「人こそが人を支援できる」をテーマに、すべての人々が互いに助け合える社会を目指して、国内外の災害支援活動や災害に強い社会作りに取り組む公益社団法人です。(<https://pbv.or.jp/>)

■8/31・9/1 防災の日限定! 「冷汁ごはんPLUS」試食販売イベント

防災の日に合わせて、8月31日(日)・9月1日(月)の2日間限定で、横浜市青葉区にあるKuradashiたまプラーザ テラス店にて本商品の試食販売イベントを開催します。

試食を通じて「おいしさ確かめられる」安心感を提供し、有事の際にも信頼できる備蓄食を備えていただく機会を提供いたします。また、有事だけでなく日常のもしもにも役立つ新しい備蓄食としてもご提案し、日常から備える重要性や、備蓄食の期限切れによるフードロス削減について考えるきっかけもご提供いたします。

【開催概要】

- ・開催日時 : 2025年8月31日(日) 12:00~17:00、9月1日(月) 13:00~18:00
- ・開催場所 : Kuradashiたまプラーザ テラス店(神奈川県横浜市青葉区美しが丘1-1-2
たまプラーザ テラスゲートプラザ 1階)
- ・試食販売商品 : 「冷汁ごはんPLUS」
(吉野家「冷汁」+うちのや「オールマイティライス」のセット)

※試食は数に限りがございます。

※試食はなくなり次第終了となります。

■「冷汁ごはんPLUS」SNSレシピコンテスト開催

期間中に「冷汁ごはんPLUS」をご購入いただいた方を対象に、9月1日(日)~9月30日(火)の1か月間、Instagramにてレシピコンテストを開催します。ご自宅にあるさまざまな食品を活用してアレンジレシピをつくっていただき、「#冷汁ごはんPLUS」をつけて写真とともにご投稿ください。コンテストにご参加いただいた方の中から合計3名の方に、クラダシ賞、吉野家賞、うちのや賞として後日プレゼントをお届けします。詳細は、以下をご確認ください。

【概要】

- ・開催期間 : 2025年9月1日(日) ~ 2025年9月30日(火) 23:59
- ・参加対象者 : 「冷汁ごはんPLUS」をご購入いただいた方
- ・参加方法 :
 1. 吉野家「冷汁」とうちのや「オールマイティライス」の商品写真とアレンジ料理の写真を撮影
 2. 「#冷汁ごはんPLUS」をつける
 3. 下記3社のInstagramアカウントをタグ付けしてご自身のInstagramにて投稿する
クラダシ(@Kuradashi.jp)、吉野家(@yoshinoya_co_jp) うちのや(@uchinoya_official)
- ・優勝人数 : 合計3名(クラダシ賞、吉野家賞、うちのや賞、各1名ずつ選出)
- ・優勝商品 : 各社より豪華商品(5,000円相当)を贈呈
- ・優勝者発表 : コンテスト期間後に、各社により厳正なる審査の上、決定いたします。
- ・発表方法 : 優勝された方には、10月下旬を目途に各社のInstagram公式アカウントよりDMにてご連絡いたします。発表はDMでのご連絡をもって代えさせていただきます。

今後もクラダシは、ソーシャルグッドカンパニーでありつづけるべく、同じ志の企業との共創を通じて、フードロス削減をはじめとした持続的な社会課題の解決に取り組んでまいります。

■株式会社吉野家について

代表者氏名: 成瀬哲也

設立: 2014年3月

本社所在地: 〒103-0015 東京都中央区日本橋箱崎町36番2号 Daiwaリバーゲート18階

URL: <https://www.yoshinoya.com/>

■うちのや株式会社について

代表者氏名: 内野年記

創業: 1975年

本社所在地: 〒150-0011 東京都渋谷区東 2-27-2

URL: <https://shop.uchinoya.com/shop>

■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6月末時点の主な累計実績】

- ・フードロス削減量: 29,627トン ・経済効果: 1,44億1,471万円
- ・CO2削減量: 78,541t-CO2 ・支援総額: 168,849,985

「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。