

報道関係各位

2025年11月27日

Kuradashi×キスコフーズ 共同開発
「フレンチシェフのこだわり欧風ビーフカレー」
11月28日より、Kuradashi初回販売記念キャンペーンを実施
～ユーザー参加で生まれた家庭で楽しむ贅沢プロの一皿～

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:河村晃平、以下「クラダシ」)は、キスコフーズ株式会社(本社:東京都豊島区、代表取締役社長:久世真也、以下「キスコフーズ」)と共同で、新商品「フレンチシェフのこだわり欧風ビーフカレー」を開発しました。本商品は、Kuradashiのコアユーザーである「Kuradashiアンバサダー」の声を取り入れ、家庭でも“特別な一皿”を楽しめる冷凍カレーとして誕生しました。このたび、本商品の発売を記念し、11月28日よりKuradashiにて「フレンチシェフのこだわり欧風ビーフカレー 販売記念キャンペーン」を期間限定で開催いたします。

・キャンペーン特設サイト: <https://kuradashi.jp/pages/kisco-beefcurry-cp>

■「フレンチシェフのこだわり欧風ビーフカレー販売記念キャンペーン」について
キスコフーズとKuradashiアンバサダーで開発した本商品をお得な価格でご購入いただけるキャンペーンを、11月28日(金)～12月28日(日)の期間限定で実施いたします。

【キャンペーン概要】

- ・キャンペーン実施期間: 11月28日(金)0:00～12月28日(日)23:59まで
- ・販売商品 :
 - ①フレンチシェフのこだわり欧風ビーフカレー 3食セット
 - ②フレンチシェフのこだわり欧風ビーフカレー 5食セット
 - ③「フレンチシェフのこだわり欧風ビーフカレー/キスコのヒトサラシリーズカレー」4種セット(計10食)
- ・キャンペーン特典 : 期間限定クーポンの配布

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

・販売価格 :

商品	内容量	期間限定価格	通常価格
①	フレンチシェフのこだわり欧風ビーフカレー 180g ×3食	2,630円	2,980円
②	フレンチシェフのこだわり欧風ビーフカレー 180g ×5食	3,650円	4,250円
③	- フレンチシェフのこだわり欧風ビーフカレー 180g ×4食 「キシコのヒトサラ」シリーズ カレー (オリエンタル 180g×2食、アメリカーナ 180g×2食、バターチキン180g×2食)	6,980円	7,980円

※期間限定価格は、購入時に商品に付随するクーポンを適用いただいた際の価格となります。

※価格はすべて税込です。

■共同開発の背景

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削減する会社」を掲げ、社会課題の解決に持続的に取り組むビジネスを展開しています。

キシコフーズは、「あなたのお店のグローバルセントラルキッチン」として素材を活かした商品づくりと安全性を重視した製造体制を強みに、業務用スープやソース、調理食品の開発・製造を手がけています。ホテルやレストランをはじめとする飲食店向けに、高品質で安定した「プロの味」を提供しており、近年は「キシコのヒトサラ」シリーズをはじめ、家庭でも本格的な味わいを楽しめる商品の開発にも力を入れています。

このたび、「プロのおいしさをもっと身近に、より多くの方に届けたい」というキシコフーズの思いを受け、クラダシとキシコフーズの共同商品開発が実現しました。開発にあたっては、消費者の声を反映させるため、「Kuradashiアンバサダー」の協力のもと試食会を実施し、味やパッケージ、訴求方法などについて率直な意見交換を行いました。その中で、「スパイス感がもう少し欲しい」「家庭で食べる際も、特別な時間にふさわしい雰囲気がほしい」といったアンバサダーの声をもとに、「フレンチシェフのこだわり欧風ビーフカレー」が誕生しました。



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

完成した商品を再度試食したKuradashiアンバサダーからは、「封を開けた瞬間に広がるレストランのような香りがたまらない」「夜遅く帰ってきた日の、自分へのごほうびにぴったり」「母の日のギフトにしたい」といった声が寄せられ、自分で食べたくなるだけでなく、誰かに贈りたくなる、そんな特別な一皿に仕上がりました。

■「フレンチシェフのこだわり欧風ビーフカレー」について

プロの知恵と技術で食材の可能性を最大限に引き出すことを目指して誕生した「シェフのまかないカレー」をベースに、Kuradashiとの連携で取り入れた消費者の声と、家庭では再現が難しいシェフの技を掛け合わせた、贅沢で味わい深い一品です。

▼こだわりポイント

- ①じっくり煮出した仔牛骨の旨味とコク
- ②香りの余韻を追求した、こだわりのブレンドのスパイス
- ③滑らかなながらも重たすぎない舌触りに仕上げた欧風ソース
- ④スプーン一匙ごとにお肉が入っているくらいの肉量と柔らかな牛肉の満足感

■Kuradashi担当者のコメント

フードビジネスカンパニー ブランドソリューション 須貝 ひなた

「今回のキスコフーズさまとの取り組みは、当社として初めて企業とユーザーが同じ目線で意見を交わしながら「より良い一品」を共に形にする共同開発であり、クラダシの今後の事業可能性を広げる貴重な機会となりました。本商品を通じ、関わったすべての人の想いを感じていただければ幸いです。」

■キスコフーズ担当者のコメント

商品本部 商品企画部 加藤 圭一氏

「Kuradashiさまのフードコツ2024イベントに参加した際に、ご担当の皆さまから当社商品の美味しさ、モノづくりに共感いただき、インスタライブや店頭試食の方法など一緒に考えて取り組んでいただきました。この企画内容を提示いただいた時に一緒に取り組みたいと思い、アンバサダーさまとの試食会となりました。そのアンバサダーの皆さまが太鼓判を押してくれた商品を、一人でも多くの方に味わっていただきたいと思います。「家庭で食べるプロの味」を是非ご賞味ください。」

今後もクラダシは、創業以来「フードロス」や「社会貢献」の分野で培ってきた強みとクリエイティブ力を生かし、コーポレートブランドや商品ブランディング、販売促進、認知拡大の両面で価値を提供し、さまざまな企業とともに、持続可能な社会の実現に貢献してまいります。

■キスコフーズ株式会社について

代表者氏名：久世真也

設立：1979年8月

本社所在地：〒170-0013 東京都豊島区東池袋1-21-11 オーク池袋ビル5階

URL：<https://www.kiscofoods.co.jp/index.html>

【本件に関するお問い合わせ】

広報担当：齋藤 pr@kuradashi.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/>
- ・冷凍宅配弁当「Kitchen Chef & Doctor」 : <https://chef-doctor.com/shop>

【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9月末時点の主な累計実績】

- ・フードロス削減量 : 30,828トン
- ・経済効果 : 149億9,926万円
- ・CO2削減量 : 81,726t-CO2
- ・支援総額 : 173,991,693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。