

報道関係各位

2026年4月7日

第7回「食のサステナビリティ研究会」
社内新規事業コンテスト「Kuradashi Labo 2026」を開催
最優秀賞は、働く人の健康を守るインフラ事業「Tsurukame BCP」!

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、2026年3月25日(水)、第7回「食のサステナビリティ研究会」において、社内新規事業コンテスト「Kuradashi Labo 2026」の最終プレゼン大会を開催いたしました。

本コンテストでは、空き家問題や飼料自給率の低迷など、多岐にわたる社会課題の解決を目指す5つの事業プランが最終プレゼンに挑み、審査の結果、クラダシの強みを活かし公益性と経済性の両立の実現可能性が高く評価された「Tsurukame BCP」が最優秀賞を受賞しました。



■ 最優秀賞:「Tsurukame BCP」

【提案者】

フードビジネスカンパニー ブランド事業部 部長 関口 一平

【事業概要】

エッセンシャルワーカーの高齢化と、外食依存による生活習慣病リスクの増大という課題に着目。専門医監修の冷凍弁当とIoT冷凍庫、健康管理アプリを組み合わせた「現場特化型健康インフラ」を構築。

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



<受賞者コメント>

「この度は最優秀賞をいただき、大変光栄に思います。今回の事業案は、Dr,つるかめキッチン事業でこれまで培ってきたノウハウを、社会の基盤を支えるワーカーの方々の健康維持という喫緊の課題解決に繋がりたいという想いから生まれました。審査員の皆様から、公益性と経済性の両立の実現可能性について高い評価をいただいたことを嬉しく思います。今後は、速やかに事業化に向けたフィージビリティスタディを開始し、一刻も早く実装することで、働く人の健康と安心を守るインフラ構築に尽力してまいります。」

■優秀賞:「飼料をつくりたいんです。」

【提案者】

クラダシ長期インターン生 大森 美丘

【事業概要】

飼料自給率の低迷、高コストな飼料による畜産経営の圧迫課題に着目。食品ロスを「飼料」に再生する、工場を持たない循環型プラットフォームの構築し、リサイクル施設のネットワーク化により、低コストな国産飼料を製造。高騰に悩む畜産農家を支援しながら、再生飼料で育った肉を自社ECで販売する出口戦略まで一気通貫でつなぐ食料安保の新インフラを提案。



【本件に関するお問い合わせ】

広報担当: 齋藤 pr@kuradashi.jp

<受賞者コメント>

「エコフィード」というコトバをメーカーさんやクラダシの社員さんに知ってもらうこと、飼料づくりに
はビジネス・サステナビリティという2つの観点で可能性があること、この2つを熱量もって伝える
ことが目標でした。なので、今回のLaboを通じて沢山のの人に共感していただけて大変嬉しかった
です。次は事業化を目標にします。」

■特別賞:「Kuradashi Re:Birth」

【提案者】

グリーンインフラカンパニー 事業開発部部长 山口 達也

【事業概要】

国内約900万戸の空き家が引き起こす「行政コスト増」や「地域崩壊」の課題に着目。空き家を企
業のサテライトオフィスや研修拠点へ転換する「不動産の1.5次流通」事業。自治体と連携して物
件を確保し、企業の地方進出・採用ニーズとマッチング。放置された負のアセットに新たな価値を
与え、地域課題の解決と持続可能な地域創生モデルの両立を実現。



<受賞者コメント>

「やるからには最優秀賞を取ろうと思って臨んだピッチだったので、悔しい思いが強いです。自分
の準備不足や甘さ、新規事業開発におけるスキルや検討領域へのdeep diveの足りなさを痛感
しました。この機会を一過性のものにせず、振り返って自分自身の成長の糧にすると共に、事
業案をブラッシュアップして、新規事業としてリリース出来るように尽力していきます。」

■審査員コメント

・一橋大学ビジネススクール客員教授・京都先端科学大学教授 名和 高司氏

「今回3つの視点で拝見しました。1つ目は皆さんの「思いの強さ」。これは全員に備わっており、
非常に素晴らしかった。2つ目は「クラダシらしさ」。既存事業の延長線上に見えるプランでも、そ
こから一捻りして「らしさ」をどこまで突き詰められたかが、入賞の分かれ道になったと感じます。3
つ目は「共感共創力」です。収益性は、数字でいくらでも作れてしまう。実現性を高めるため
には、私たちが「本気で応援したい」と思えるかどうか重要であり、それが伝わった3社に賞が
回ったのだと思います。」

【本件に関するお問い合わせ】

広報担当: 齋藤 pr@kuradashi.jp

・株式会社ボーダレス・ジャパン 代表取締役COO 鈴木 雅剛氏

「審査で一番見ていたのは「リアリティ」です。事業を始めた時に仲間やパートナー、お客さんが本当に喜んでいる「景色」が描けているか。優勝した「Tsurukame BCP」は実際に事業を動かしている分、解像度が圧倒的に高かった。ここからどれだけ「哲学」を持って、N=1の現場から社会へのインパクトを解像度高く描けるかが勝負です。皆さんが本気で実装していく姿を、僕も応援しています。」

・一般財団法人社会変革推進財団 インパクト・カタリスト 古市 奏文氏

「今回はよく考えられた評価基準に沿って、丁寧に採点させていただきました。全体を通して社会性が高く、まとまった素晴らしいプレゼンばかりで、内容もスムーズに理解できました。ただ、爆発力や「とんでもないチャレンジをしてやるんだ」というイノベーションへの気概は、少し控えめだったかもしれません。次はぜひ、社会に大きなインパクトを与えるような野心的な話をもっと聞かせてください。」

■総評コメント

・株式会社クラダシ 代表取締役会長 関藤 竜也氏

「パートナー企業の皆さまと、単なる取引関係を超えて『共に社会を良くし、経済を活性化させる』という高い志を分かち合えたことは、この上ない喜びであり、誇りに感じております。社会課題を収益へと昇華させる道のりは決して平坦ではなく、その挑戦がいかに困難で、かつ価値あるものであるかを、本日を通じて改めて確信いたしました。我々クラダシは、今後も歩みを止めることなく不断の創意工夫と改善を積み重ねながら、皆さまと共に、さらなる高みへと発展していけることを切に願っております。」

■「食のサステナビリティ研究会」とは

「食のサステナビリティ研究会」は、フードロス削減を中心に、食のサプライチェーンにおける広範な社会・サステナビリティ課題を理解し、企業間または官民連携で解決策を検討していくコミュニティです。食品関連企業による業界内での取り組み促進や、消費者・子どもたちへの食育啓発を目的として活動を続けています。

▽第7回「食のサステナビリティ研究会」について

「パーパス経営を軸とした新事業創出/イノベーション」をメインテーマに掲げ開催。パーパス経営の第一人者である名和高司氏による基調講演を通じ、企業の存在意義をいかにして具体的な事業成長と社会貢献に結びつけるかを深掘りしました。

また、社内ビジネスコンテスト「Kuradashi Labo 2026」では、全社員から募ったアイデアの中から選ばれた5つの新規事業案の最終プレゼンを実施し、名和氏を含む4名の審査員による評価を経て、クラダシの次代を担う可能性のある新規事業案件をその場で決定いたしました。

【開催概要】

- ・日時: 3月25日(水) 16:30~19:30
- ・場所: WPÜ GALLERY SHINJUKU(東京都新宿区西新宿7-10-5 WPU 2F)
- ・形式: リアル開催(オフラインのみ)

■社内新規事業コンテスト「Kuradashi Labo」

「Kuradashi Labo」は、クラダシの全メンバーを対象に、次世代の柱となる事業を創出するための提案制度です。社内外の多角的な視点を取り入れるため、「食のサステナビリティ研究会」と連携し、専門家審査員に加えて研究会に参加される皆さまからの「オーディエンス投票」も実施。1位

に選出された案件は、即座に事業化に向けたフィージビリティスタディ(実現可能性調査)を開始いたします。

【最終プレゼンに進んだ5つの事業プラン】

事業プラン	事業内容
Kuradashi Re:Birth	空き家再生事業
金融事業カンパニー設立 & 事業型ファンド	社会・環境的格差を解消するファンド設立
Tsurukame BCP	IoT冷凍庫を活用した高齢者の食事管理と安否確認を自動化する置き薬型インフラ事業
Uccha-Loop By Kuradashi	IoTゴミ箱とアプリを活用したポイ捨て等の都市課題を解決する資源循環事業
飼料をつくりたいんです。	再生飼料で育った肉を自社ECで販売する出口戦略まで一気通貫でつなぐ食料安保の新インフラ事業

■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>
- ・オンライン料理教室「La Table de SHIORI Online」: <https://online.atelier-shiori.com/>

【店舗一覧】

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

【クラダシのインパクト】

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

【2025年12月末時点の主な累計実績】

- ・フードロス削減量: 33,659トン ・経済効果: 163億7,672万円
- ・CO2削減量: 89,231t-CO2 ・支援総額: 181,283,531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。