

報道関係各位

2026年4月17日

**【アースデイ2026】あなたはどの商品を推す？**  
**「ふぞろいオールスター大集合！」特集を開催**  
～規格外を「個性」に変えて、年間1,640万トンのフードロス削減に貢献～

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)は、4月22日(水)のアースデイに合わせ、「ふぞろいオールスター大集合！」と題した特集をKuradashiにて開催いたします。本特集では、規格外商品の特徴をユニークな「個性(強み)」として再定義し、生活者の皆さまが自分だけの「押し商品」を楽しく選べる体験を提供いたします。

本取り組みを通じて、規格外商品のフードロス削減を目指すとともに、規格外商品へのポジティブな理解を広め、多様な商品が当たり前流通する社会の実現に貢献してまいります。

・特集ページ: <https://kuradashi.jp/pages/earth-day-2026>



■「ふぞろいオールスター大集合！」特集とは  
サイズや形がバラバラで、キズがあるけど、おいしさは一級品。  
そんな「見た目はふぞろいだけど、味は主役級」のさまざまな商品を、出身地や特徴、個性(強み)とともに、楽しく面白くご紹介いたします。自分だけの「押し商品」を見つけながら、おトクに、楽しくお買い物ができる機会をご提供いたします。

**【概要】**

- ・開催期間 : 4月20日(月)~4月28日(火)
- ・販売商品 : 規格外(サイズ・形が不揃い、キズがあるなど)のフルーツや加工食品
- ・特典 : 最大2,000円OFFでご購入いただけるクーポン配布※
- ・特集ページ: <https://kuradashi.jp/pages/earth-day-2026>

※商品によってクーポンの金額は異なります。

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

▽「ふぞろいオールスター」のご紹介(一部)

**No.3** 紀州産南高梅 やわらかつぶれ梅 梅干し2種セット(しそ・はちみつ) 600g

「限界まで熟した『完熟の限界突破』。形を捨てて、甘みに全振り。」



つぶれ梅

## Profile プロフィール

出身地	和歌山県日高郡みなべ町(梅の聖地・紀州育ち)
特技	潰す手間ゼロの即戦力
訳あり事情	完熟で柔らかすぎて、潰け込み時に皮が破れ果肉が潰れた

### 【商品プロフィール】

- ・出身地 : 和歌山県日高郡みなべ町(梅の聖地・紀州育ち)
- ・特技 : 潰す手間ゼロの即戦力
- ・自己PR :

私、つぶれてます。正直に言います。

でも紀州南高梅は完熟まで木の上で待つから、果肉がフルーティで柔らかい。その柔らかさが仇に。料理に使うなら最初からつぶれてて便利。しそ味はキリッと、はちみつ味はまるやか。2つの顔を持つ梅干し、試してみてください。

### <商品詳細>

- ・商品名:  
紀州産南高梅 やわらかつぶれ梅 梅干し2種セット(しそ・はちみつ)600g
- ・商品ページ:<https://kuradashi.jp/products/8643972694165>)



### ■実施背景

環境省の推計(※1)によると、令和5年度の日本国内の食品ロス発生量は約464万トンにのぼります。一方で、農林水産省のデータ(※2)では、食品由来の廃棄物等の総量は年間約2,104万トンに達しており、そのうち規格外や加工過程での型崩れなどを理由に、市場に出ることなく廃棄・未利用となっている「かくれフードロス」は、実に年間約1,640万トン(※3)に及ぶとされています。

これまでKuradashiは、生産者やメーカーの皆さまから寄せられる「味は抜群なのに、見た目のキズやサイズの不揃いで出荷できない」という切実な相談に向き合い、「Kuradashiオリジナル」(※4)やさまざまなキャンペーンを通じて、それらの商品を価値あるものとして届けてまいりました。Kuradashiは、この「ふぞろい」こそ自然の証であり、商品のユニークな個性であると捉えています。

このたび、アースデイという地球環境を考える日に、規格外商品の価値を楽しみながら知っていただく機会を創出すべく、Kuradashiにて「ふぞろいオールスター大集合！」特集を実施いたします。本取り組みを通じて、規格外商品のフードロス削減を加速させるとともに、あらゆる商品が通常の販路で当たり前に取り扱われる未来の実現に貢献してまいります。

※1 出典: 環境省「[我が国の食品ロスの発生量の推計値\(令和5年度\)の公表について](#)」

※2 出典: 農林水産省 食品ロスとは「[食品ロスの現状](#)」

「約2,104万トン(食品由来の廃棄物)」=「1,426万トン(事業系廃棄物+有価物)」+「678万トン(家庭系廃棄物)」

※3 「年間かくれフードロス量 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)」で算出

※4 参照: Kuradashiオリジナル(<https://kuradashi.jp/pages/kuradashi-original>)

今後もクラダシは、フードロス削減をはじめ、さまざまな社会課題を価値へと転換しつつ、社会・環境・経済へ確かなインパクトをもたらす「ソーシャルグロースカンパニー(Social Growth Company)」を目指してまいります。

#### ■Kuradashi Food: フードロス削減の大きな輪をつくる。

ソーシャルグッドマーケット「Kuradashi」の運営を核に、サプライチェーンの上流から下流までの全工程に深く関与し、これまでのECの枠を超え、食品メーカーの在庫管理や物流戦略を共に考えることで、フードロス削減が循環する「善い食産業」のインフラとなることを目指します。

URL: <https://corp.kuradashi.jp/food/>

#### ■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/>

【本件に関するお問い合わせ】

広報担当: 齋藤 pr@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。