

\_報道関係各位

2026年5月11日

クラダシとジパング、お父さんの健康を想った  
“出汁で味わう”特別なカレーギフトを5月11日より予約販売開始  
～感謝を含めたサンキューパパ価格(3,988円)で届ける～

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、出汁カレーを通じて地方創生を推進する株式会社ジパングフードリレーションズ(本社:大阪府大阪市、代表取締役:安藤育敏、以下「ジパング」)と共同で、父の日(6月21日)に向けた新ギフト商品「箔米(はくまい)カレー」を、5月11日(月)よりKuradashiにて予約販売いたします。

本商品は、鰹節と羅臼昆布の贅沢な出汁と、規格外米から作られた米粉を使用した、からだにやさしいカレーです。価格は、お父さんへの感謝の気持ちを込めて、1セット(6個入り)「サンキューパパ(3,988円)」でご提供いたします。

・父の日ギフト: <https://kuradashi.jp/pages/special-fathersday-2026>

6/21 父の日

お父さんへ、  
Kuradashiだけの  
特別な贈りもの。

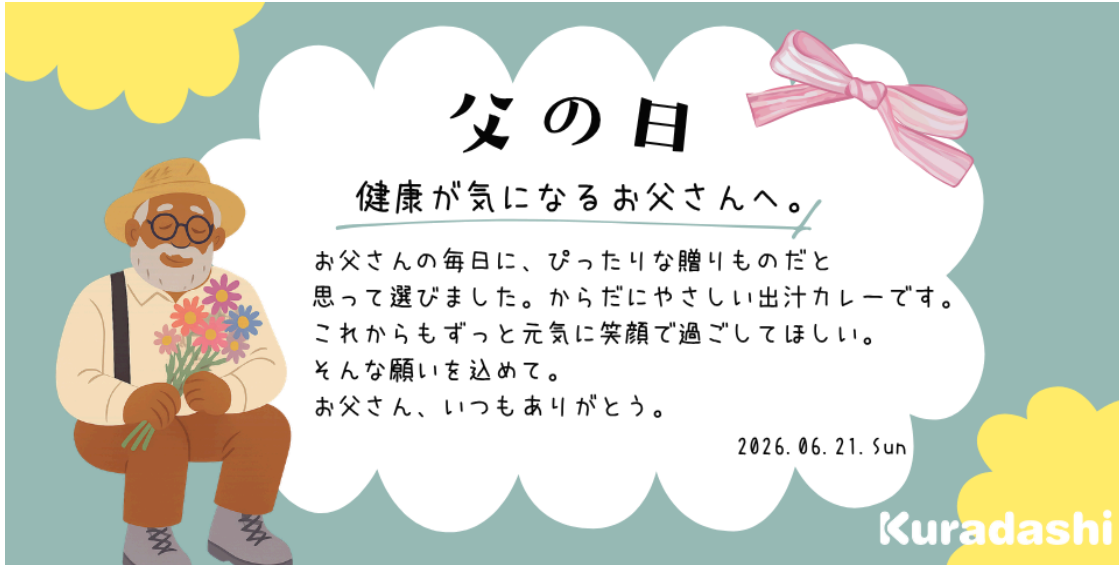
サンキューパパ  
3,988円 税込  
箔米カレー(6個入り)

5/11~20  
先行予約販売  
受付中!

#### ■Kuradashi 父の日ギフト概要

- ・商品名:  
【♯の新定番】“出汁の旨み”を追求した、違いがわかるお父さんのための箔米カレー
- ・価格: 3,988円(税込)
- ・商品個数: 1セット 6個入り
- ・販売場所: <https://kuradashi.jp/pages/special-fathersday-2026>
- ・予約販売開始時期: 2026年5月11日(月)~5月20日(水)23:59まで
- ・お届け方法: お父さんへのメッセージカードを同梱し、専用ギフトボックスでお届け

## ▽メッセージカード



## ■取り組みの背景

6月21日(日)は、父の日です。「感謝とともに、お父さんの健康も気遣いたい」という家族の想いに寄り添う、これまでにない新しいギフト体験をご提供すべく、クラダシとジパングは、身体にも地球にもやさしい「箔米(はくまい)カレー」のギフトを予約販売いたします。

このたび、味や品質は変わらないのに、割れや未成熟などの理由で一般の市場には流通しない「規格外米」を、価値あるものへと変換するブランド「箔米堂(はくまいどう)」を展開するジパングの「出汁一滴・米一粒も無駄にしない」という想いが、フードロス削減を目指して取り組むクラダシの想いと共鳴し、共同販売が実現いたしました。

「いつまでも健康でいてほしい」という家族の温かな想いを、フードロス削減という地球へのやさしさに乗せて届ける。贈る人も、受け取るお父さんも、そして生産者も笑顔になれる「三方良し」の豊かな未来を、この一皿から提案してまいります。

## ■「箔米(はくまい)カレー」とは

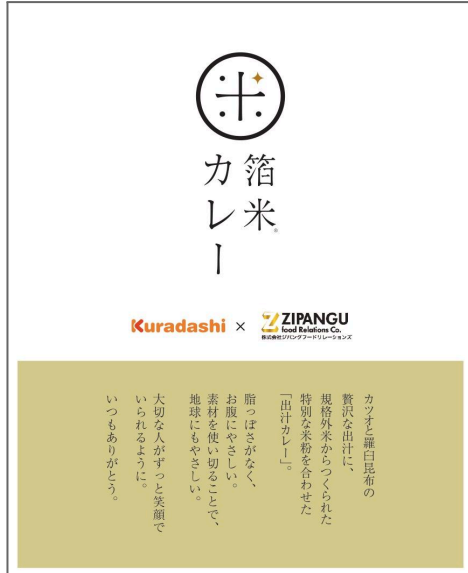
本商品は、規格外米の米粉と風味豊かな出汁を掛け合わせたレトルトカレーです。小麦粉を使わず出汁と米粉で仕上げているため、重たくなくさっぱりとした味わいが特徴。一日を健やかに締めくくる「メ(しめ)カレー」として、お父さんの健康を願う家族の想いを届けます。

また、「箔米(はくまい)」とは、味には遜色がないものの流通に乗らないもったいないお米に、新たな価値(=箔)を付けるという意味で名付けられました。

## ▽「箔米カレー」の魅力

- 贅沢な「大阪和風出汁」ベース  
北海道産の高級「羅臼昆布」と、日本近海の「鰹削り節」を贅沢に使用し、風味豊かな鰹と昆布の大阪和風出汁をベースにした、日本人好みの味わいです。
- 低脂質で身体にやさしい  
トロミに必要な小麦粉の使用を半分以下に抑えることで、脂質が抑えられ、食後も胃が重くならないさっぱりとした仕上がりのカレーです。また、出汁の味わいを十分に堪能するために、あえて具を少なくすることで、お酒を飲んだ後の「メの一杯」にも最適なボリューム感となっています。野菜や肉がゴロゴロと入った従来のカレーとは一線を画す、オトナの出汁カレーです。

- 廃棄米を救う「アップサイクル」  
稲刈りや精米の過程で選別される、粒が小さい、割れている、未成熟といった理由で流通に乗らず、廃棄される可能性のあった規格外米を米粉に加工して活用しています。



#### ■代表コメント

・株式会社クラダシ 代表取締役社長CEO 河村晃平

「今回、ジパングさまと共同販売する『箱米カレー』は、出汁が香る本格的な味わいを楽しめるだけでなく、規格外米を米粉に活用した地球にもやさしい一皿です。父の日という特別な日に、贈る人も、受け取るお父さんも、そして生産者も笑顔になれる『三方よし』の温かなギフトをご提供できることを、心から嬉しく思います。」

・株式会社ジパングフードリレーションズ 代表取締役 安藤 育敏 氏

「子どもの頃、おばあちゃんが“余った出汁を無駄にせずカレーにしてくれた”その一杯が原点です。父の日という特別な日に、“身体を気遣うためのカレー”という新しい習慣を届けたい。出汁一滴、米一粒も無駄にしない。その想いを、家族の『ありがとう』と一緒に届けます。」

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。

#### ■株式会社ジパングフードリレーションズについて

代表者氏名: 安藤育敏

設立: 2019年12月

本社所在地: 〒530-0015 大阪府大阪市北区中崎西3丁目3-434 ビル1階

URL: <https://zipangu-food.co.jp/>

■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/>

【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。