

報道関係各位

2026年6月24日

クラダシ、シェアオフィスで冷凍弁当「Dr.つるかめキッチン」を
6月25日から2か月間トライアル販売開始
～手軽で健康的な食事を届け、ビジネスパーソンの健康をサポート～

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、グループ会社である株式会社クロスエッジ(以下「クロスエッジ」)の冷凍宅配弁当サービス「Dr.つるかめキッチン」を、2026年6月25日(木)より2か月間、シェアオフィスサービス「ZXY(ジザイ)」の「ZXY錦糸町」にてトライアル販売いたします。

本トライアルでは、Dr.つるかめキッチンのシェアオフィス販売限定メニューとして、管理栄養士が監修した冷凍弁当(3種)をご用意いたしました。さらに、冷凍弁当の提供のみならず、専用冷凍庫・電子レンジ・二次元コード決済(PayPay)を一式設置し、外食に出る時間のないワーカーや、健康を意識した食事を手軽に摂りたいビジネスパーソンに向けて、「職場で食べる、健康的なランチ」を提供いたします。

 **Dr.つるかめキッチン**
DR. TSURUKAME KITCHEN

6月25日(木)より
錦糸町パルコ内ZXY錦糸町にて
販売開始!

★ニュー-1

糖質を抑えつつ味わい深い本格派
**野菜たっぷり
キーマカレー弁当** (ごはん付き)

★ニュー-2

ラー油のピリ辛感が食欲をそそる!
**牛肉ときのこの
甘辛炒め弁当** (ごはん付き)

★ニュー-3

糖質30g基準!とろとろ卵の王道オムライス
**とろける卵の
デミオムライス弁当**

■実施背景

クラダシは「善いビジネスで未来に実りを。」というミッションのもと、食のサプライチェーン全体における社会課題の解決に取り組んでいます。ソーシャルグッドマーケット「Kuradashi」での「1.5次流通」によるフードロス削減に加え、2024年8月には冷凍宅配弁当「Dr.つるかめキッチン」を運営するクロスエッジ社をグループに迎え、食と健康の領域へと事業を拡大しています。

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

2026年3月25日に開催した第7回「食のサステナビリティ研究会」では、社内新規事業コンテスト「Kuradashi Labo 2026」を実施し、フードビジネスカンパニー ブランド事業部 部長の関口が提案した「Tsurukame BCP」が最優秀賞を受賞しました。当該事業は、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という社会課題に着目した、専門医監修の冷凍弁当と置き菓型の設置インフラを組み合わせた「現場特化型健康インフラ」を構築する事業です。(※1)

今回の取り組みは、その「Tsurukame BCP」の実用化に向けた最初の検証ステップとして実施いたします。オフィス近辺に飲食店が少ない「食の空白地帯」や、忙しさから偏りがちになる昼食の栄養バランス改善などの課題解決に取り組みます。

クラダシは、今後もシェアオフィス向けの販売を推進し、将来的には「Tsurukame BCP」が描く「現場特化型健康インフラ」の実装に向け、IoT冷凍庫や健康管理との組み合わせも視野に入れながら取り組みを発展させてまいります。

※1参考: プレスリリース「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」!」(<https://corp.kuradashi.jp/news/2026-04-07/>)

■取り組み概要

サービス開始日	2026年6月25日(木)
第一号拠点	法人向けサテライトオフィスサービスZXY錦糸町 (東京都墨田区錦糸町パルコ7階)
設置内容	専用冷凍庫、専用電子レンジ(温め用)、 カトラリー(箸・スプーン等)
決済方法	二次元コード決済(PayPay)
対象	ZXY錦糸町を利用するビジネスパーソン
販売商品	管理栄養士監修「Dr.つるかめキッチン」シェアオフィス限定冷凍弁当(3種)
価格	1食 675円(税込)

▽提供する冷凍弁当メニュー3種(写真左から)

- ・野菜たっぷりキーマカレー弁当(ごはん付き)
- ・牛肉ときのこの甘辛炒め弁当(ごはん付き)
- ・とろける卵のデミオムライス弁当



▽ご利用方法

1. 冷凍庫に記載の二次元コードを読み取り、ご希望のメニュー金額を入力してお支払いを完了させてください。
2. 冷凍庫から選択したメニューをお受け取りください。（※取り間違いにご注意ください。）
3. 冷凍庫横の専用電子レンジで、パッケージ記載の時間に従って温めてください。
4. 備え付けのカトラリーをご利用のうえ、お召し上がりください。

■クラダシコメント

株式会社クラダシ ブランド事業部 部長 関口 一平

「就労者の健康を守るインフラをつくりたいという思いから、社内新規事業コンテスト『Kuradashi Labo 2026』で提案した事業案の実現に向け、一步を踏み出せたことを大変嬉しく思います。まずは『ZXY錦糸町』を利用されるビジネスパーソンの皆さまに、健康でおいしい食事を手軽にお届けすることで、働く方の健康づくりに貢献できる取り組みへと育てていきたいと考えています。」

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）」を目指します。

■冷凍宅配弁当サービス「Dr.つるかめキッチン」とは

専門医・管理栄養士が監修する冷凍宅配弁当サービスです。健康情報が溢れかえっている現代において、「自信を持ってきちんと健康に良いお弁当をお届けしたい」という強い思いから専門医と管理栄養士に監修指導していただき制限食でありながらも、おいしく健康にお召し上がりいただけるように栄養バランスを考えた冷凍宅配弁当を提供しています。5種類のコースとそれぞれのコースに多彩なメニューをご用意しています。毎日違うメニューでお召し上がりいただけます。

URL: <https://tsurukame-kitchen.com/>

■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/>

■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/>
- ・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>

【2026年3月末時点の主な累計実績】

- ・フードロス削減量: 37,951トン ・経済効果: 184億6,465万円
- ・CO2削減量: 100,607t-CO2 ・支援総額: 187,674,126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。