

報道関係各位

2026年7月23日

制限食の冷凍宅配弁当「Dr.つるかめキッチン」が累計300万食を突破！
～慢性疾患と向き合う人の「数値改善」と「調理負担からの解放」の
想いに応えるサービスへ～

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」)のグループ会社、株式会社クロスエッジ(以下「クロスエッジ」)が展開する、専門医・管理栄養士監修の制限食冷凍宅配弁当サービス「Dr.つるかめキッチン」は、2026年6月時点で累計販売食数300万食を突破いたしました。日本の慢性疾患患者(高血圧・糖尿病など)が年々増加し、家庭内での食事管理や調理負担が社会課題となる中、「おいしい制限食」という新しい選択肢が広がっています。

・Dr.つるかめキッチン 公式サイト:<https://tsurukame-kitchen.com/>



The advertisement graphic features the Dr. Tsurukame Kitchen logo on the left, which includes a stylized bird character and the text 'Dr. つるかめ'. To the right of the logo is a red banner with a crown icon and the text '医師・管理栄養士監修'. Below this, the text 'Dr.つるかめキッチン' is displayed. The central focus is the large orange text '累計 300万食 突破', flanked by decorative laurel wreaths. To the right of the text is a photograph of several stacked white frozen meal containers, with one container in the foreground showing a meal with fish, vegetables, and rice. At the bottom, an orange banner contains the text 'おいしく無理なく続けられる、からだにやさしい制限食'.

■ 300万食突破の背景

クラダシは、ミッションを「善いビジネスで未来に実りを。」と掲げ、世の中に山積するさまざまな社会課題を価値へと転換し、社会・環境・経済へ確かなインパクトをもたらす事業を展開しています。その一環として、2024年8月に冷凍宅配弁当「Dr.つるかめキッチン」を運営するクロスエッジをグループに迎え、食と健康の領域へと事業を拡大してきました。「Dr.つるかめキッチン」は、専門医・管理栄養士が監修する制限食でありながらも、毎日おいしく健康にお召し上がりいただける栄養バランスを考えた冷凍宅配弁当サービスです。

現在、日本のヘルスケアを取り巻く環境は大きな転換期を迎えています。厚生労働省の「令和5年患者調査」(※1)によると、国内における高血圧性疾患の総患者数は約1,609万人、糖尿病は約552万人、脂質異常症は約401万人にのぼり、慢性疾患の患者数は年々増加の一途をたっています。こうした疾患と向き合う人々にとって、塩分やたんぱく質、糖質のコントロールは日々

【本件に関するお問い合わせ】

広報担当: 齋藤 pr@kuradashi.jp

の健康管理に直結する重要な課題です。しかし、厳密な栄養計算を伴う「毎日の食事づくり」は、ご本人はもちろん、支えるご家族にとっても精神的・体力的に大きな負担となっています。

実際に、「Dr.つるかめキッチン」の初回購入者を対象としたアンケート調査(※2)では、72.1%が「健康診断の数値を良くしたい」という数値改善のニーズを抱え、さらに48.6%が「毎日の食事づくりから解放されたい」という調理負担の軽減を求めていることが分かりました。この結果は、病気と向き合うための厳しい食事制限が、日々の暮らしを圧迫する「見えない重荷」になっている現状を物語っています。

「Dr.つるかめキッチン」は、こうした「数値改善」と「調理負担からの解放」という2つの切実なニーズの受け皿として多くの方に支持され、このたび累計販売食数300万食(※3)を突破いたしました。

今後も、専門医・管理栄養士の監修のもと、健康的でおいしい制限食を多くの方に届けることで、制限食を「我慢するもの」から「安心して続けられる習慣」へと変え、誰もが自分らしく暮らせる健康寿命の延伸に貢献してまいります。

※1出典:厚生労働省「令和5年(2023)「患者調査の概況」」(<https://www.mhlw.go.jp/toukei/saikin/hw/kanja/23/index.html>)

※2出典:クラダシにて実施「Dr.つるかめキッチン」初回購入者アンケート調査結果より

- ・調査名:購入者向けアンケート
- ・調査方法:メール配信
- ・調査期間:2026年1月18日(日)～2026年6月30日(火)
- ・有効回答:111名

※3 2026年6月末時点の数字

■「Dr.つるかめキッチン」が選ばれる強み

- 「専門医」×「管理栄養士」のダブル監修
各制限(塩分、糖質、たんぱく質、カロリーなど)に応じた5つのコースを、それぞれの専門医と管理栄養士が徹底監修。確かな栄養バランスを提供します。
- 「制限食＝味気ない」を覆す、独自のおいしさ
出汁の旨味を活かし、制限食とは思えない豊かな味わいを追求。冷凍だからこそ、素材の食感やおいしさをそのままキープして届けます。

■「Dr.つるかめキッチン」監修専門医のコメント

【原島伸一先生(御所南はらしまクリニック・院長／糖尿病専門医)】

「糖尿病をはじめとする生活習慣病の治療では、食事管理をできるだけ長く続けることが何より大切です。とはいえ、毎日の献立で糖質や塩分を細かく調整し続けることは、ご本人にとっても、支えるご家族にとっても大きな負担になります。『Dr.つるかめキッチン』のように、食事摂取基準に配慮した食事を手軽に用意できる選択肢は、食事管理を無理なく続けていくための一助になると考えます。多くの方に選ばれ続けてきたことは、おいしさだけでなく、こうした『続けやすさ』や『健康維持』へのニーズの表れではないでしょうか。」

今後もクラダシは、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/>

▽商品概要(1食あたりの栄養成分)

商品ラインアップ	栄養価目安
糖質制限気づかい御膳	糖質15g以下／塩分2.0g以下
たんぱく質&塩分制限気づかい御膳	たんぱく質10g以下／塩分2.0g以下／ カリウム500mg以下
塩分制限気づかい御膳	塩分2.0g以下
カロリー制限気づかい弁当	240kcal前後／塩分2.5g以下
つるかめバランス栄養御膳	300kcal前後／塩分2.5g以下

■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>

【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。