

【吉野家・クラダシ・うちのや】が初コラボ
暑い季節に最適な“冷やし備蓄食”「冷汁ごはん PLUS」の販売開始
～防災の日に合わせ、たまプラーザで試食販売イベントも開催～

うちのや株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役：内野年記、以下「うちのや」）は、株式会社吉野家（本社：東京都中央区、代表取締役社長：成瀬哲也、以下「吉野家」）と株式会社クラダシ（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」）と連携し、暑い季節でも食べやすく栄養バランスに優れた新しい備蓄食「冷汁ごはん PLUS」を、ソーシャルグッドマーケット「Kuradashi」にて8月26日（火）から9月7日（日）の期間限定で予約販売します。本商品は、吉野家の「冷汁」と、うちのやの栄養豊富な「オールマイティライス」を組み合わせた「冷やし備蓄食」です。温めが不要で、暑さで食欲が落ちる有事の際にも手軽に栄養を摂ることができます。

さらに、防災の日に合わせて8月31日（日）と9月1日（月）の2日間で、たまプラーザ テラスにて試食販売イベントを開催し、消費者の防災意識の向上と備蓄アクションの促進につなげます。



近年の異常気象により、特に夏から秋にかけての災害リスクが高まっています（※1）。そのなかで、現在の備蓄食はレトルト食品やカップ麺など温めて食べるものが中心であり、調理器具やライフラインが十分に機能しない状況下では、温めること自体が困難なケースも少なくありません。また、炭水化物中心の備蓄食では、タンパク質やビタミンなどが不足しやすく、栄養バランスが偏ることも課題とされています（※2）。

このたび、常温備食生活提案ブランドとして長期常温保存食を展開するうちのやは、クラダシと吉野家と連携し、従来の備蓄食が抱えていた「季節性の欠如（常温・加熱中心で夏場に食べやすい商品が少ない）」や「栄養バランスの偏り」といった課題を解決する新しい備蓄食「冷汁ごはん PLUS」を提供します。「備蓄食＝常温食」という常識にとらわれず、「冷やし」を新たなスタンダードとして確立し、有事の際の食の不安や栄養の偏りによる健康被害の軽減を目指します。

（※1） 参照：空飛ぶ搜索医療団 ARROWS <https://arrows.peace-winds.org/journal/12885/>

（※2） 参照：ウェザーニュース <https://weathernews.jp/news/202503/100185/>

■暑い季節の「備え」に新常識！「冷汁ごはん PLUS」とは

「冷汁ごはん PLUS」は、常温保存可能な“冷やし備蓄食”です。冷たくさりと食べられる吉野家の「冷汁」に、うちのやの栄養豊富な「オールマイティライス」を“PLUS”することで、タンパク質やビタミンなど必要な栄養素を手軽に補えます。また、温め不要で、ごはんパックに冷汁をかけるだけですぐ食べられます。涼やかな見た目とさっぱりした味わいにより暑い季節でも食べやすく、家庭で備えている缶詰などと組み合わせれば、彩りや風味が加わり、飽きることなく安心して楽しめる万能備蓄食です。このたび、本商品を Kuradashi にて、単品合計価格より最大 32%OFF のお得な価格で、8月26日（火）から9月7日（日）の期間限定で予約販売いたします。また、本商品の売り上げの一部は、公益社団法人 ピースボート災害支援センター（※3）の支援に活用いたします。

（※3）ピースボート災害支援センター（PBV） 「人こそが人を支援できる」をテーマに、すべての人々が互いに助け合える社会を目指して、国内外の災害支援活動や災害に強い社会作りに取り組む公益社団法人です。（<https://pbv.or.jp/>）

＜お問い合わせ先＞

うちのや株式会社 広報担当：友近（トモチカ）

TEL：090-5690-8885 MAIL：pr@uchinoya.com

うちのや

【商品概要】

セット商品名：吉野家×うちのや「Kuradashi 限定！冷汁ごはん PLUS」

セット価格※：5,780円（各10食）、7,980円（各15食）、9,880円（各20食）

販売場所：Kuradashi 公式サイト

予約販売期間：2025年8月26日（火）～2025年9月7日（日）

商品発送時期：2025年9月19日（金）より順次発送予定

※価格は税込価格です。

▽吉野家「冷汁」

すり胡麻の風味とだしの旨味を感じる冷や汁です。みそ・かつお節のだしに、いりこ・さば節・胡麻を加え、風味豊かに仕上げました。食欲が落ちる暑い季節でもさっぱりと食べやすく、非常時でも心と体を癒やしてくれる一品です。常温保存が可能で、冷やしてそのままお召し上がりいただけます。



▽うちのや「オールマイティライス」

2024年南海トラフ地震の警戒情報が出た際に起きた“令和の米騒動”がきっかけとなり開発。大豆、鶏胸ひき肉、玄米を使い、PFCバランス（※4）のとれた新しい主食で、シンプルな調理法で素材そのものの味を活かした素朴な美味しさです。また、玄米には備蓄食に不足しがちなビタミン類も豊富に含まれているため、災害時の栄養補給に最適です。



（※4）PFCバランス：三大栄養素の、たんぱく質（Protein）、脂質（Fat）、炭水化物（Carbohydrate）のバランスのこと

オールマイティライス&白米
栄養成分比較

栄養成分	オールマイティライス (100g/100g)	白米 (100g/100g)
熱量 (kcal)	193	280.8
たんぱく質 (g)	8.4	4.5
脂質 (g)	5.7	0.54
炭水化物 (g)	30.0	66.78
糖質 (g)	27.6	-
食物繊維 (g)	2.4	0.54
食塩相当量 (g)	0.9	-

※利用可能な水をもとに算出

■常温備食生活提案ブランド「うちのや」 オールマイティライスの特徴

- ①白米と比較してカロリー約 68%、食物繊維約 4.4 倍。非常食としてだけでなく、日々の食事バランスを意識したい方にも取り入れやすい商品です。
- ②製造より2年、常温長期保存が可能。普段から多めに買い足して、毎日の食事で消費しながら非常時に備える「ローリングストック」の実践に最適。
- ③保存料無添加。保存料や増粘多糖など、余計なものは一切使わない独自製法。
- ④冷凍・冷蔵が不要なので、パントリーで保管が可能。冷蔵庫パンパン問題を解消。
- ⑤シーンや料理に応じて、温めたり冷やしたり、そのまま常温でも食べることが可能。

■8/31・9/1 防災の日限定！「冷汁ごはん PLUS」試食販売イベント

防災の日に合わせて、8月31日（日）・9月1日（月）の2日間限定で、横浜市青葉区にある Kuradashi たまプラーザ テラス店にて本商品の試食販売イベントを開催します。試食を通じて「おいしさを確かめられる」安心感を提供し、有事の際にも信頼できる備蓄食を備えていただく機会を提供いたします。さらに、本イベントでは、各ご家庭にある缶詰などの食材と合わせたアレンジレシピもご紹介。有事だけでなく日常のもじもにも役立つ新しい備蓄食としてもご提案し、日常から備える重要性や、備蓄食の期限切れによるフードロス削減について考えるきっかけもご提供いたします。

【開催概要】

開催日時：2025年8月31日（日）12:00～17:00、9月1日（月）13:00～18:00

開催場所：Kuradashi たまプラーザ テラス店

（神奈川県横浜市青葉区美しが丘1-1-2 たまプラーザ テラスゲートプラザ 1階）

試食販売商品：「冷汁ごはん PLUS」

（吉野家「冷汁」+うちのや「オールマイティライス」のセット）

※試食には数に限りがございます。

※試食はなくなり次第終了となります。

＜お問い合わせ先＞

うちのや株式会社 広報担当：友近（トモチカ）

TEL：090-5690-8885 MAIL：pr@uchinoya.com

うちのや

■「冷汁ごはん PLUS」レシピコンテスト開催

期間中に「冷汁ごはん PLUS」をご購入いただいた方を対象に、9月1日（日）から9月30日（火）の1か月間、Instagramにてレシピコンテストを開催します。ご自宅にあるさまざまな食品を活用してアレンジレシピをつくっていただき、「#冷汁ごはん PLUS」をつけて写真とともにご投稿ください。コンテストにご参加いただいた方の中から合計3名の方に、クラダシ賞、吉野家賞、うちのや賞として後日プレゼントをお届けします。詳細は、以下をご確認ください。

【SNS レシピコンテスト概要】

開催期間：2025年9月1日（日）～2025年9月30日（火）23:59

参加対象者：「冷汁ごはん PLUS」をご購入いただいた方

参加方法：1. 吉野家「冷汁」とうちのや「オールマイティライス」の商品写真とアレンジ料理の写真を撮影

2. 「#冷汁ごはん PLUS」をつける

3. 下記3社のInstagramアカウントをタグ付けしてご自身のInstagramにて投稿する

クラダシ (@Kuradashi.jp)、吉野家 (@yoshinoya_co_jp) うちのや (@uchinoya_official)

優勝人数：合計3名（クラダシ賞、吉野家賞、うちのや賞、各1名ずつ選出）

優勝商品：各社より豪華商品を贈呈

優勝者発表：コンテスト期間後に、各社により厳正なる審査の上、決定いたします。

発表方法：優勝された方には、10月下旬を目途に各社のInstagram公式アカウントよりDMにてご連絡いたします。

発表はDMでのご連絡をもって代えさせていただきます。

今後も常温備食生活提案ブランド「うちのや」は、様々な企業や地方自治体と積極的に連携し、社会に“備えの食”という新たな価値をお届けしてまいります。

■株式会社吉野家について <https://www.yoshinoya.com/>

設立：2014年3月

所在地：〒103-0015 東京都中央区日本橋箱崎町36番2号 Daiwaリバーゲート18階

代表者：代表取締役社長 成瀬哲也

■株式会社クラダシについて <https://corp.kuradashi.jp/>

設立：2014年7月

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

代表者：代表取締役社長 CEO 河村晃平

■うちのや株式会社について <https://shop.uchinoya.com>

「日本の食文化を世界へ、そして未来へ。」をミッションに掲げ、常温長期保存可能な家庭料理品質の日常食を展開。素材本来の旨みを活かす「うちのや製法」により、創業50年を迎えた老舗惣菜店の味を継承し、原材料と調味料のみで優しい美味しさを実現。お惣菜・ライス・スープ・サラダチキンなど多彩なラインナップで、常温備食生活を提案します。また、常温食の領域でイノベーションを起こし、日本の食を支える新たなインフラの構築を目指します。

創業：1975年

所在地：〒1500011 東京都渋谷区東2-27-2 est 2F

代表者：代表取締役 CEO 内野年記

事業内容：常温備食「うちのや」製品の販売

<お問い合わせ先>

うちのや株式会社 広報担当：友近（トモチカ）

TEL：090-5690-8885 MAIL：pr@uchinoya.com