

食べるだけでSDGs！廃棄米（規格外米）を使った「箔米カレー」が誕生！

～食べられなかったくず米に新たな価値を！～



株式会社ジパングフードリレーションズ（本社：大阪市北区、代表取締役：安藤育敏）は、運営するジパングカレーカフェの新しい取り組みとして、廃棄米（流通規格外米）をアップサイクルさせて作る『箔米カレー』を完成させました。4月15日・16日・22日・23日に開催される第10回カレーEXPOで、先行販売いたします。箔米カレーとは、日本で問題になっている「食品ロス」に立ち向かい、社会に貢献できる自社のオリジナルプロジェクトである「箔米プロジェクト」の取り組みの1つです。農家で問題になっている割米や未熟米などの流通されない規格外米を米粉にした「箔米粉」（自社開発商品）を、自社の得意分野である和風出汁のカレーと合体させる事で、食べるだけでSDGsに貢献できる「箔米カレー」を開発しました。今回のカレーEXPOでは相性の良い山形牛すじと合わせたスペシャルバージョンとなっております。＊（箔米®）は（株）ジパングフードリレーションズの商標登録名です

●本物のSDGs『箔米プロジェクト』



【箔米粉 & 箔米カレー誕生秘話 ～消費者に届かないお米の問題～】

ある日、懇意にしている農家さんから『割れ米、未熟米』などの流通されない企画外米が夏の猛暑などの異常気象で年々増加しているという相談を受けた。時間と労力をかけて作られた貴重なお米であることは間違いのないのに、割れたくらいで安く叩き売りされ、家畜の餌や、肥料や糊（のり）の原料になっている。さらにスーパーマーケットの袋入りの米は「精米して1ヶ月経ったものは商品棚から撤去して廃棄（規格外米の処分）している」実情がある。様々な理由で捨てられる規格外米を、どうすれば減らせるか？なんとかならないか？と考えた結果、色彩選別し、粉砕して米粉に変える事を思いついた。様々な問題が発生したが、なんとか価値がなかったお米に箔をつけ米粉に変えることに成功し「箔米粉」と名付け開発できた。さらに小麦粉の分量を減らし、代わりに『箔米粉』を足して作る『箔米カレー』の開発に成功した。この「箔米プロジェクト」の活動を通して日本中で米の無駄がなくなることを願っている。

【箔米プロジェクトとは】～日本が抱える食品ロス問題～

現在、日本全体で年間646万トンを超える食品ロスが問題となっています。（平成27年度 消費者庁調べ）
廃棄される食材のうち、多くの割合を占めるのは「米」である。売られる事なく古くなった米は10キロ60円などで生産者から引き取り業者に叩き買いされている現実がある事を知った。そんな価値を失ったお米を、価値あるものに変換（アップサイクル）することで、生産者、飲食店の役に立ち、問題解決に向け社会に貢献できるのではないかと想い「箔米プロジェクト」発足に踏み切りました。

＊箔米プロジェクトは、農林水産省、消費者庁、環境省、合同でのサステナアワードプロジェクト『みどりの食料システム参加賞』を2023年1月24日に獲得している

●「箔米カレー」3つの特徴

①リサイクルではなくアップサイクル！食べるだけでSDGsに貢献できる！



食品ロスを減らすために割米や未熟米などの廃棄米（流通規格外米）で作る『箔米粉』を使用しています。
日本の抱える食品ロス問題の解決に全力で取り組んだ「箔米カレー」は食べるだけでSDGsに貢献できるカレーとなっています。

②環境だけじゃない！「カラダにも優しいカレー」



「箔米カレー」では小麦粉の使用量を減らし、お米が原材料の箔米粉を使用しているため、普通のカレーと比べて油の吸収率が低くヘルシーなカレーとなっています。
さらに消化が良く、胃もたれしにくいなど、米粉を使うからこそできたカラダにも優しいカレーです。

③こだわりの昆布と鰹の旨味が凝縮された・大阪出汁



鰹と昆布の大阪出汁を使用しています。日本近海で採れる『鰹の本削節』と、北海道の『高級羅臼昆布』の普段料亭などで使われない（端っこ）からとった和風出汁がベースになっています。
身体だけでなく心まで満たしてくれる出汁を目指し、丁寧に食材を選びながらもサステナブルに配慮し素材本来の「おいしさ」を追及しました

【代表・安藤育敏コメント】

このカレーを通じて一人でも多くの人に、問題を知ってもらって、そして手軽にできる「食べるだけのSDGs」に参加してほしいカレーが拡まってほしいという気持ちも、もちろんありますがそれよりもサステナブルなマインドが一人でも多くの人に広がってほしいなという気持ちでいっぱいです。ありがとうございます。

【会社概要】

会社名：(株)ジパングフードリレーションズ 所在地：大阪府大阪市北区中崎西3丁目3-4

代表者：安藤育敏 資本金：123万円 創業：2019年12月3日

WEB サイト：<https://zipangucurry.com/about/>

カレーEXPO 準GP 獲得！「女性客が9割」「出汁カレー」を売りにするカレー店・ジパングカレーカフェを運営

【本リリースに関する報道・お客様からのお問い合わせ先】

(株)ジパングフードリレーションズ

電話：050-7127-8695 (担当：安藤)

メール：zipangucafecompany@gmail.com



ZIPANGU
food Relations Co.