

<PRESS RELEASE>

報道関係者各位

CRAZY KITCHEN

2021年10月15日
株式会社CRAZY KITCHEN

【10月16日(土)は世界食料デー】

代替肉や昆虫食を使い、食の未来を考えた「ミライ弁当」と
シロチョウザメや規格外野菜を使ったゴミを出さない「すてない弁当」
11月2日(火)よりITOCHU SDGs STUDIOにて限定発売

オイシックス・ラ・大地株式会社の子会社である、オーダーメイドケータリングサービス事業などを手掛ける株式会社CRAZY KITCHEN(本社:東京都品川区、代表:土屋 杏理、以下クレイジーキッチン)は、ITOCHU SDGs STUDIO(港区北青山)で、2021年10月16日(土)の世界食料デーからスタートする体験型展示「いただきますの前、ごちそうさまの先。展 -What makes a nice meal?-」にて、代替肉や昆虫食を使った今と未来の食材を比較した「ミライ弁当」と、通常なら捨てられてしまう食材であるシロチョウザメや規格外野菜を使ったゴミを出さない「すてない弁当」を11月2日(火)より期間限定で販売いたします。



開発した背景

クレイジーキッチンは、さまざまな「食」に関する課題解決や持続可能な未来づくりを目指し、市場に出回らずに廃棄されてしまう、未利用魚や害獣を使用したケータリングサービスを提供しています。今回、普段あたり前にしている「食べる」ことの先に広がる世界や「いただきます」をする前にある課題などを考えるという「いただきますの前、ごちそうさまの先。展 -What makes a nice meal?-」のコンセプトに共感しお弁当の提供に至りました。

現在、気候変動や世界的な人口増加により、将来的に水とタンパク質が不足するといわれています。その他にも、世界中の海で起こる水産物の減少、異常気象や土壌汚染による農作物の不作もあります。こうした食の問題を解決するために、少しでも現状を理解してもらえたらと思い、代替肉や昆虫食、本来なら廃棄されるシロチョウザメや規格外野菜を使ったお弁当を開発いたしました。

<商品概要>



<ミライ弁当> ¥1,000(税込)

発売期間: 2021年11月2日(火)~11月7日(日) 1日30食限定

メニュー内容: 3色そぼろご飯・唐揚げ・野菜のマリネ

お弁当は左右に分かれており、左には現在の食材(例: 鶏肉)を使ったもの、右には未来にくるであろう代替の食材(例: 大豆ミート)を使って、現在と未来を比較できるお弁当です。

使用食材について

<現在>

- 鶏肉の唐揚げ タルタルソース
- 3色そぼろご飯
 - ー 白米
 - ー 鶏そぼろ
 - ー たまご
 - ー 桜海老とイカスミのふりかけ
- 古来種野菜のマリネ
 - ー 清内路南瓜のロースト
 - ー じんごえもん芋のコンフィ
 - ー 琴畑丸カブ、小田切大根とホタテのマリネ
 - ー 杉箸赤かぶのピクルス

<未来>

- 大豆ミートの唐揚げ タルタルソース
- 3色そぼろご飯
 - ー こんにゃく米
 - ー 大豆ミートそぼろ
 - ー 代替たまご
 - ー コオロギのふりかけ
- 野菜のマリネ
 - ー カボチャのロースト
 - ー 里芋のマッシュポテト
 - ー ミニ野菜のディップ MSC認証ホタテのマリネ
 - ー 紅芯大根のピクルス

①代替肉

タンパク源の確保として、食用肉の代替食を開発する試みが世界各国の企業で進んでいます。牛肉1kgを確保するためには約11kgの飼料用穀物と約20,000リットルの水が必要になり(※1)、将来的な水不足を考えると、食用肉の確保は非生産的とされ、タンパク源の確保が困難になる未来も遠くないと言われていています。近年、アニマルウェルフェアや地球温暖化の観点からも、大豆などの植物性原料を使った代替肉に注目が集まっています。

②昆虫食

日本では昔から、イナゴの佃煮など昆虫を食べる文化がありました。昆虫は、温室効果ガスの生産量が少なく、生のコオロギのタンパク質は他の食肉とほぼ同等であるなど、「環境負荷が小さく、効率的にタンパク質を摂取できる食品」として、近年ハリウッド女優が食べ始めるなど、世界で注目が集まっています。

③サステナブル・シーフード

「MSC」という認証 (<https://www.msc.org/jp>) は、水産資源と環境に配慮し適切に管理された、持続可能な漁業に対する認証制度です。「日本＝漁業大国」というイメージがあると思いますが、水産資源が大きく減少しており、現在の総漁獲高は、1980年代のピーク時の1/3ほどしかありません(※2)。豊かな海の生態系を壊さぬよう、過剰漁獲や混獲等による他の生物への影響に配慮したこれらサステナブル・シーフードを選ぶことが、海の資源を守ることに繋がります。

④古来種野菜

伝統野菜、在来種、固定種といわれる野菜の総称で、種が代々受け継がれてきた野菜のことを言います。「人が目的を持って改良していない野菜」「伝統的な農法で栽培されている、種から育った野菜」です。

※1 出典:「知ってる?日本の食料事情」(農林水産省)

<https://www.maff.go.jp/kanto/kihon/kikaku/kihonkeikaku/pdf/zen27.pdf>

「バーチャルウォーター」(環境省)

https://www.env.go.jp/water/virtual_water/index.html

※2 出典:令和2年「水産白書」(水産庁)

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/kikaku/wpaper/R2/210604.html>



<すてない弁当> ¥1,000(税込)

発売期間: 2021年11月9日(火)～11月14日(日) 1日30食限定

メニュー内容:

パンの耳を使ったサンドイッチ

- ー シロチョウザメのフィレオフィッシュサンド
(レタス、紫キャベツのマリネ、タルタルソース)
- ー イノシシのハンバーグサンド
(トマト、レタス&ケール、たまご、りんごのコンポート、ソース)
- ー 規格外野菜のマリネ
(しめじ、エリンギ、じめじの株元、大葉のジェノベーゼ)
- ー規格外にんじんのキャロットラペ

使用食材について

①シロチョウザメ

高級食材として認知されている、世界三大珍味のひとつ「キャビア」。チョウザメの卵を原料とし、乱獲と漁獲高激減による価格高騰が世界的な話題となっている一方で、従来の養殖においては卵を採取すると、その身は廃棄されていました。キャビアをとったあとも、命を無駄にせずその身を美味しくいただく。そんな取り組みが始まっています。

②イノシシ

野生害獣による農作物への被害額はおよそ158億円(令和元年度)(※3)。鳥獣被害は営農意欲の減退、耕作放棄地の増加等をもたらし、農山漁村に深刻な影響を与えています。「害獣」と呼ばれるイノシシですが、もともとは「害」ではないはず。そして、捕獲された鳥獣が食肉として利用されているのは約1割です。

③規格外野菜

曲がっていたり傷がついてしまったりしていて、大きさや色、形、品質などが規格に適合しない野菜のことを「規格外野菜」と呼びます。野菜には、市場で定められた「規格」があり、大きさはS・M・L、色や形、品質はA・B・Cなどで分けられています。規格外のものは、加工食品として流通したり農家が自家消費したりする以外、多くが廃棄されています。

※3 出典:令和3年「鳥獣被害の対策と現状について」(農林水産省)
<https://www.maff.go.jp/j/seisan/tyozyu/higai/attach/pdf/index-311.pdf>

[ITOCHU SDGs STUDIO]とは？

◆SDGsを様々な角度から切り取った情報発信・体験の場をつくり、「人と商いと地球」をつなぐカルチャープラットフォーム。

◆SDGsに関わる活動をされている団体等への展示スペース・SNS発信等の撮影スペース無償提供を行っている。(年6回程度の企画展)

◆ラジオブース設置及び当社冠番組『J-WAVE SELECTION ITOCHU DEAR LIFE, DEAR FUTURE』における世の中の「SDGs」の取り組みを発信。(番組ナビゲーター:HELLY氏)

◆エシカルコンビニのコンセプトショップが『ITOCHU SDGs STUDIO』内に期間限定オープン中

オフィシャルサイトURL: <https://ethical-conveni.com/pages/shop>



<今回の取り組みについて>

株式会社**CRAZY KITCHEN**

代表取締役社長 土屋 杏理

私たちが100歳になる時、テーブルの上には今とはまったく違う食べ物が並ぶことになるかもしれません。世界的な人口増加による水やタンパク質の不足、水産物の減少や気候変動による農作物の不作、こうした食の問題を解決するために、現在、各地で新たな取り組みが始まっています。また、今ある食文化を守るため、技術開発や進歩を待つだけでなく、個人で始められることもあります。例えば、本来であれば捨てられていた食材を活用した商品を購入してみる。規格外の野菜や、エコ認証を受けたサステナブルな魚を選ぶこと。食材を使いきってフードロスを減らし、川や海の汚染を最小限に抑える洗剤に切り替えるなど、日常生活でできることもたくさんあります。今回の展示やお弁当が、楽しく食と向き合い、知らなかった世界を知り、何かを始めるきっかけになれば嬉しく思います。



株式会社**CRAZY KITCHEN**

シェフ 武本 南 プロフィール

製菓のフランス校を卒業後、築地場外市場、都内のフランス料理店を経て、CRAZY KITCHENのシェフを務める。オーダーメイドのケータリング、婚礼会場メニューコンサルティング、商品PRのパーティーフードを担当し、食材や生産者、食にまつわる背景など、思いを紡ぎ伝えることができるような料理の表現を目指している。



■株式会社CRAZY KITCHENについて

クレイジーキッチンは、「食時を、デザインする。」をサービスコンセプトとしていて、食事だけではなく、食事を楽しむ空間、時間、コミュニケーションをデザインする、オーダーメイドケータリング事業を中心に展開しております。企業のブランド発表会、PRイベント、社員総会等のイベントへの料理提供は年間100件以上を実施(2020年2月時点)。2019年の秋から、一般の市場に出回らずに廃棄されてしまう、未利用魚や害獣を使用したケータリングサービス「サステナブルコレクション」をスタートし、各地域に起きている食材にまつわる社会課題の解決にも取り組んでいます。

<会社概要>

会社名:株式会社CRAZY KITCHEN

代表:土屋杏理

所在地:〒142-0053 東京都品川区中延6-3-17

設立:2015年11月16日

資本金:500万円

事業概要:ケータリングサービス事業、イベントプロデュース事業、空間演出事業

URL:<https://crazykitchen.jp/>