

大阪発！OSAKA SDGs な大阪出汁カレーで  
オオサカドリームを拡めます！

当社は、4月1日を夢を発信する日にしようとする April Dream に賛同しています。このプレスリリースは「株式会社ジパングフードリレーションズ」の夢です。



4月1日は **April Dream**

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、2024年4月1日より、大阪発！【OSAKA SDGs】な【大阪出汁カレー】で【オオサカドリーム】を拡めます！

当社は、鰹と昆布の大阪和風出汁カレーが楽しめる飲食店事業の他、通販や量販店でのレトルトカレーの小売業、飲食店向け卸売り事業である「ブランドシェアリングサービス」、アップサイクル事業を行っています。レトルトカレーは、コロナ渦でお店が開けられない状況になり、開発に踏み切りました。

【OSAKA SDGs とは】大阪人の「もったいない魂」



OSAKA SDGs

「大」  
大阪、大きに（おおきに）などの  
「水」  
川に寄り添う暮らしをしてきた水の都を表す  
「米」  
くだおれ、すべての食の原点を表す

カラー



「大」 「水」 「米」



まだ食べられるのに捨てられてしまう食材から新たな価値を生み出し、生産者や食品加工業者の問題を解決する、持続可能な社会の実現をみすえたアップサイクル事業も行っています。たくさんの会社や店舗が、もったいない大阪商人魂で、SDGs な食品をせっかく作っているにもかかわらず、パッと商品を見ただけではSDGs な商品だと伝わらない。この問題を解決するべく、すべての意味を込めた“OSAKA SDGs”のロゴを開発しました。

## 【大阪和風出汁カレーとは】



幼少期貧しくても、肉を食べさせたいという孫を思う、大正生まれの店主の祖母の愛から生まれた鰹と昆布の大阪和風出汁（おおさかわふうだし）を使い、牛すじたっぷりのおでんのみの出汁カレー。

出汁カレーの誕生秘話はこちら：<https://zipangu-food.lnkinc.net/about/>

## 【オオサカドリーム】な「ブランドシェアリングサービス」Menu+One とは



コロナが明けたと言われている今も、消えない不況の名残や、材料の高騰、人材不足も追い打ちなど、時流の変化についていくことが苦しいという飲食店を元気にするべく、当社のレトルトカレーを、仕込みゼロ（温めるだけ）でメニュー化できる事業です。

ブランドシェアリングサービス Menu+One（めにゅーぷらすわん）の詳細はこちら：

<https://zipangu-food.lnkinc.net/franchise/>

## 1. アップサイクル事業のキッカケ



大阪府豊能の米農家さん

2022年、秋、大阪府能勢の米農家から相談を受けました。昨今の夏の猛暑の影響で、割れた米や未熟米などの流通されない「規格外米」が増え続け、農家の経営を苦しめている問題がありました。規格外米は、まだ食べることができるのにダウンサイクルされ、肥料や飼料、糊の原料になっていました。この相談をきっかけに、困っている米農家を救うべくアップサイクル事業に踏み切りました。

## 2. 大阪の能勢の規格外米を使い、米粉開発「箔米粉誕生」



「箔米粉」(イメージ)

2023年3月、まだ食べることができるのに、白米になれなかった規格外米に新たな価値を生み出すべく、箔をつけ米粉に変えた「箔米粉(はくまいこ)」を開発しました。

プレスリリースはこちら：

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000018.000084870.html>

## 3. 箔米粉を使った出汁カレー開発「箔米レトルトカレー誕生」



箔米レトルトカレー

箔米粉を使い、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(はくまい)カレー」を開発しました。2023年7月、店舗提供開始。同年9月、より多くのお客様に楽しんでいただけるように、レトルトカレーの開発に成功。販売を開始しました。

プレスリリースはこちら：

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000027.000084870.html>

## 4. アップサイクルSDGsブランド「箔米堂」設立



箔米堂ブランドロゴ

2023年10月、「食品ロス問題」に立ち向かい、アップサイクルさせて解決に導く自社の新ブランド「箔米堂(はくまいどう)」を立ち上げ始動しました。

箔米堂のプレスリリースはこちら：

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000033.000084870.html>

## 5. 大阪市の姉妹都市オーストラリア・メルボルンで「箔米粉、箔米カレー」発表



2023年10月オーストラリア・メルボルンで開催されたフードビジネスショーで当社のSDGsブランド「箔米堂」を発表。「箔米粉」、「箔米カレー」、「箔米天ぷら」を提供し、サステナブルな社会貢献性があると高く評価されました。

箔米堂世界デビュープレスリリースはこちら：

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000034.000084870.html>

メルボルン市長 サリー・キャップ氏



## 6. SNS版・令和の虎に出演



2023年12月に、出汁カレーをもっと広めるために、登録者数110万人のYouTubeチャンネル「※令和の虎」に出演し、令和の虎の社長たちからの協力や支援を約束していただきました。（完全ALL）

※「Tiger Funding」（タイガーファンディング）という企画にて、志願者（虎の子）が事業計画をプレゼンテーションし、虎である一般人経営者（投資家）が、投資の可否を決定するというYouTubeチャンネルです。（SNS版に出演の為、サポートの可否を決定する）

SNS版・令和の虎【前編】はこちら：[https://www.youtube.com/watch?v=uwd\\_uBZeMHk&t=6s](https://www.youtube.com/watch?v=uwd_uBZeMHk&t=6s) [YouTube]

## 7. 空ワングランプリ優秀賞受賞（大阪・関西万博に向けた新商品コンテスト）



2025年に開催される「大阪・関西万博」に向け、国内外から多くの観光客等が大阪を訪れることを期待し、地域事業者や農林水産加工品を広くPRすることを目的とした「2023 空-1 グランプリ in Toyono※」で「箔米カレー」が“優秀賞”を受賞しました。4月9日から大阪国際空港の諸国屋で販売開始します。

※「2023 空-1 グランプリ in Toyono」・・・大阪府の豊中市、池田市、箕面市、能勢町、豊能町で構成する「豊能地域活性化推進協議会」主催の商品開発コンテスト。

OSAKA SDGs ロゴ入り箔米カレー

## ●大阪のSDGsな食品全部をブランド化させる“OSAKA SDGs マインド”



### 【代表・安藤育敏コメント】

日本人が世界に誇るべきものが2つ存在する。ひとつは、物を大事にする金継ぎの精神。そして、もうひとつは、世界に誇る日本の米。食べることができるのに規格外というだけで白米になれず食べてもらえない米が存在する。そんな米を米粉に変えたのが「箔米粉」です。

箔米粉を小麦の代替品としてカレーに入れることで、おかゆのような自然なトロミを実現しアップサイクルさせました。海外のSDGsへの関心は日本よりはるかに高く、SDGs事業への注目度も格段に違います。実際にオーストラリアのメルボルンで開催されたフードビジネスショーでは当社の商品にサステナブルな社会貢献性があると高く評価されました。今回の受賞を受けて国内でもSDGsがグローバルビジネスのポテンシャルになることが、理解され始めたと感じています。

この「箔米堂」の商品である「箔米カレー」を筆頭に、懐かしい日本の味を、未来へ、世界へ、繋がる事を期待し、2025年に開催される「大阪・関西万博」に向けて、国内外に【OSAKA SDGs】な【大阪出汁カレー】で【オオサカドリーム】を拡めます！

「April Dream」は、4月1日に企業がやがて叶えたい夢を発信する、PR TIMESによるプロジェクトです。私たちはこの夢の実現を本気で目指しています。

### 【会社概要】

懐かしい日本の味を、未来へ、世界へ。  
カレーEXPO準G.P獲得！「大阪出汁カレー」を売りにする「ジパングカレーカフェ」運営  
会社名：株式会社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://zipangu-food.lnkinc.net>

### 【本リリースに関する報道・お客様からのお問い合わせ先】

株式会社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：[info@zipangucurry.com](mailto:info@zipangucurry.com)



公式会社HP  
QRコード