

令和5年度フードテックを活用した食品ロス削減推進事業
中間報告書

「デジタルマーケティング及び冷凍等の技術を活用した業務用食品等の食品ロス削減事業」

株式会社クラダシ

2024年1月30日

● 会社概要

会社名	株式会社クラダシ
設立	2014年07月07日
所在地	本社 141-0021 東京都品川区上大崎 3-2-1 目黒センタービル 5F 支社 021-0867 岩手県一関市駅前 38 番地 1 テラス石橋 2F 営業所
経営陣	関藤 竜也 代表取締役社長 河村 晃平 取締役執行役員CEO 高杉 慧 取締役執行役員CFO 徳山 耕平 取締役執行役員CHRO 城前 圭毅 執行役員CTO兼CPO 大沢 亮 執行役員CMO
上場取引所	東京証券取引所 グロース市場（証券コード：5884）
従業員	67名（アルバイト他含む・2023/8/1）

● クラダシのサービス

楽しいお買い物で、
みんなトクする
ソーシャルグッドマーケット

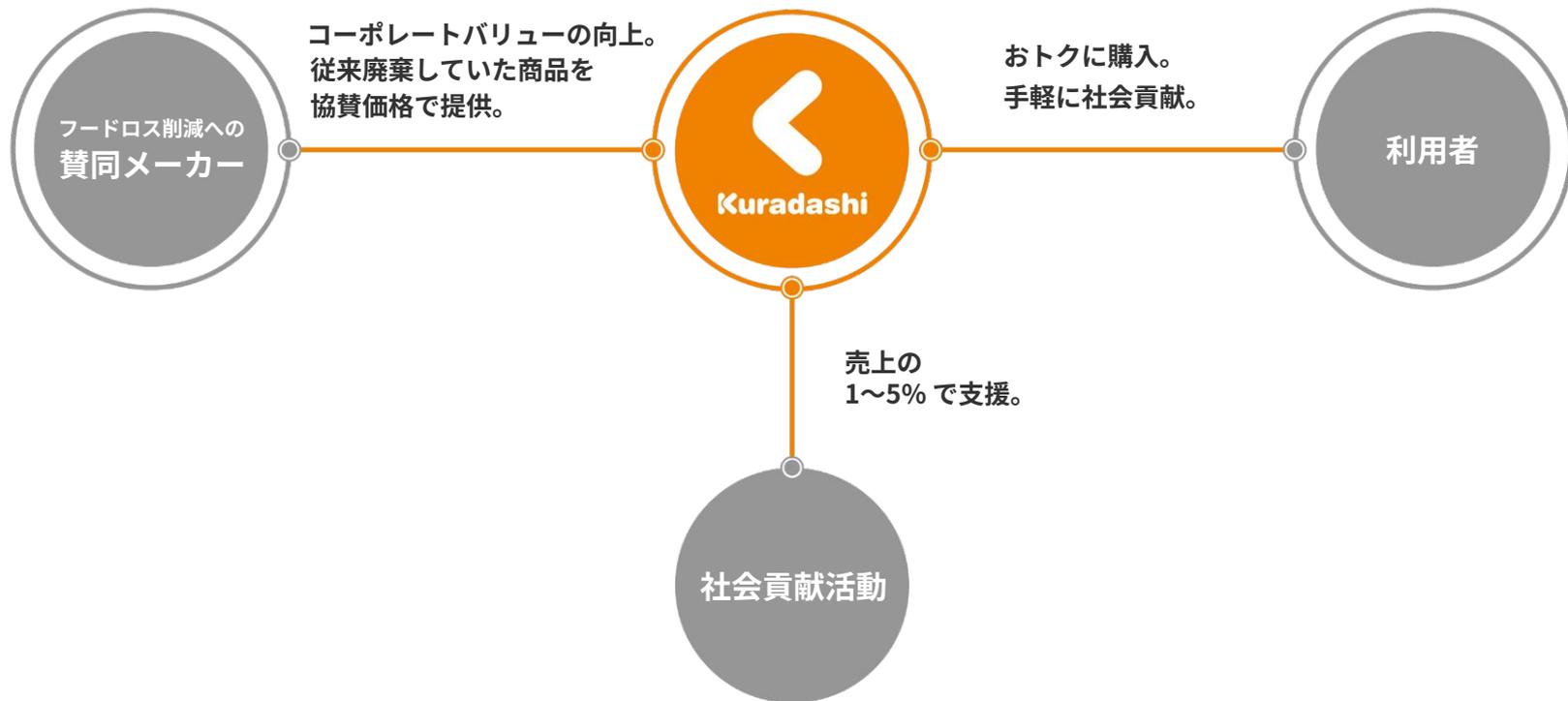
Kuradashi

フードロス削減を目指し、まだ食べられるにもかかわらず捨てられてしまう可能性のある食品などを、おトクに販売しています。さらに、売り上げの一部を環境保護・災害支援などに取り組むさまざまな社会貢献団体への寄付やクラダシ基金として活用し、SDGs17の目標を横断して支援しています。楽しくておトクなお買い物が、社会に良いことにつながる。そんな、全く新しいソーシャルグッドマーケットを創出しています。



● クラダシのビジネスモデル

社会性、環境性、経済性に優れた「みんなトクする」ビジネスモデル



● クラダシの受賞歴（一部抜粋）

- 2018年** 環境省主催「第6回グッドライフアワード」環境大臣賞
- 2020年** 第3回「日本サービス大賞」農林水産大臣賞
令和2年度「気候変動アクション環境大臣表彰」
第21回「グリーン購入大賞」農林水産大臣賞
「食品ロス削減推進大賞」消費者庁長官賞
- 2021年** 「EYアントレプレナー・オブ・ザ・イヤー2021ジャパン」関東地区代表 選出
「令和3年度消費者志向経営優良事例表彰」消費者庁長官表彰（特別枠）
- 2022年** 「第6回食育活動表彰」消費・安全局長賞
「令和4年度食品ロス削減推進表彰」環境大臣賞
- 2023年** 「2023年度グッドデザイン賞」グッドデザイン金賞 / グッドデザイン・ベスト100

● 本事業の目的と背景・課題

目的

- ・ 事業系食品ロスのうち、食品製造業等、規格外、輸送途上の箱潰れ、需要予測が外れたことによる在庫過多等を要因として発生する**業務用食品**の食品ロスを削減すること。
- ・ 廃棄可能性のあった食材を用い、**加工・冷凍技術**を活用して、冷凍弁当にすることで**食品のロングライフ化や、調理が不要で手軽に食べられる**といった、付加価値創出及び需要の掘り起こしを行うこと。

背景・課題

- ・ **業務用食品（調味料や冷凍野菜、肉・水産品）**の消費者向け販売の難しさ
 - ・ 1梱包当たりの数量が多すぎること
 - ・ 包装形態（JANコードが無い、表示がない等）

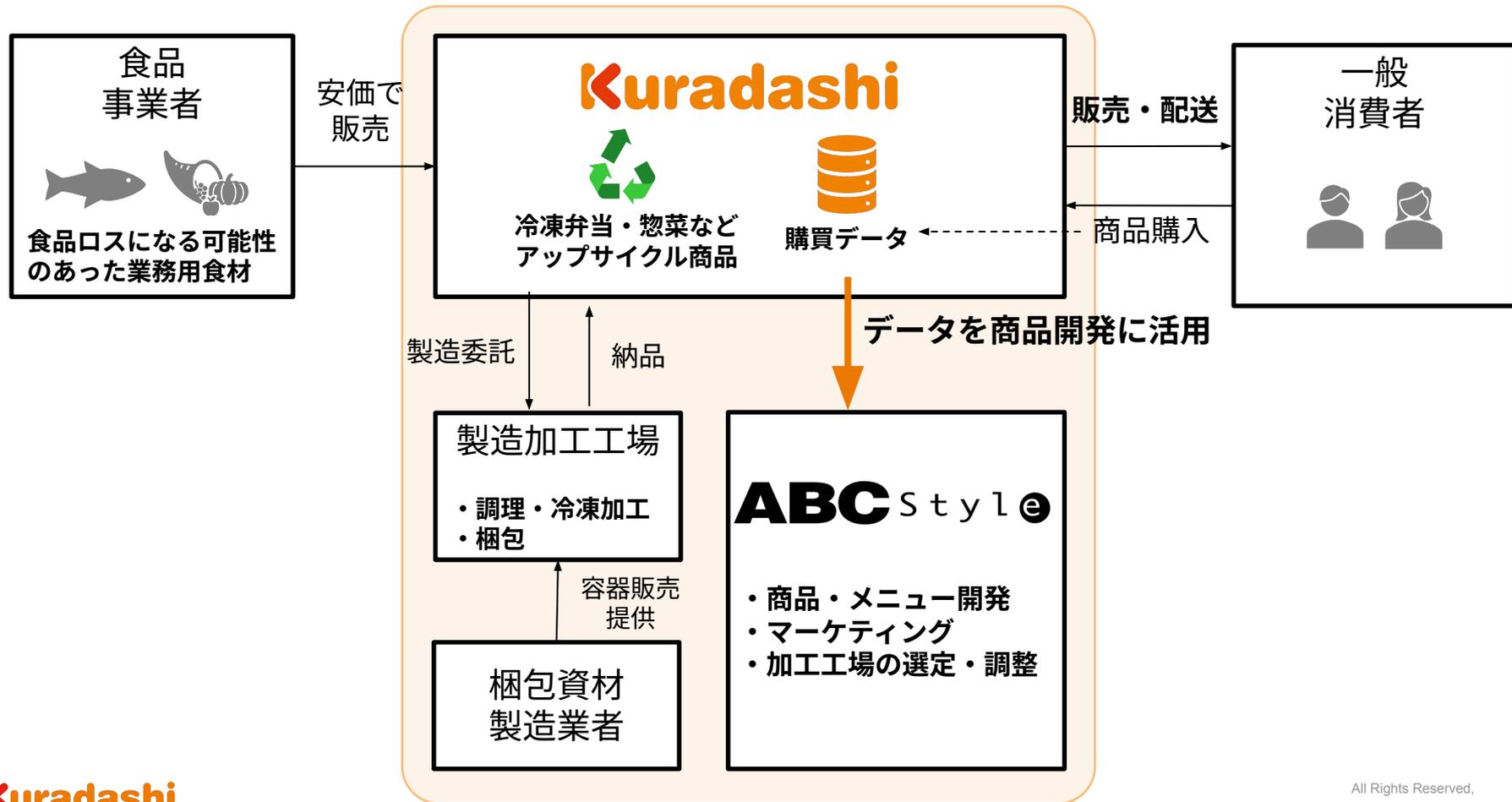
● 本事業の取り組み内容

- 食品製造業において、食品ロスになる可能性のある業務用食品・食材を仕入れ、冷凍弁当・惣菜等に調理・加工・冷凍し、一般消費者向けに「Kuradashi」サイト等で販売。デジタルマーケティングにより、どのような商品、発信、価格帯において売り上げが最大化され、付加価値を付けられるのかというデータ分析を行い商品の最適化を目指す。

具体的な取り組み

- 商品化及び冷凍技術等の検討
 - 食品メーカーなどで発生する廃棄リスクのある食材を活用したメニュー等、こういった商品内容にするかの検討
 - 当該食材を用いたOEM調理・加工の可能な企業、工場の検討と選定、
 - 活用する冷凍方法（プロトン・テクニカン等）の検討、冷凍対応可能な梱包材の検討
 - 試作／製造
- 販売及び需要の検証
 - 最適な販売価格の検証
 - マーケティング、発信方法の検証
 - サブスクリプション（定期便）販売の実現可能性検討

● 本事業の体制図



● 本事業の進捗実績

商品開発 メニューの 検討

ABCクッキングスタジオを運営するABCグループの1社であるABCスタイル社と協働し、市場分析、マーケティング、メニュー検討及び試作を実施。

- 食の専門家へのアンケートの実施（ABCスタイル）
- Kuradashiアンバサダー（食品ロス及び料理・食に関心の高い主婦層中心）へのヒアリング

食品ロスになりそうな食材を活用しやすく、且つ、主菜にも副菜にもなり得る具の多いスープにすることに決定。また、複数種類がアソートされている方が、販売機会を拡大できる観点から3種類の商品とすることとした。

冷凍加工工場 及び梱包資材 等の検討と選 定

複数候補を検討し、製造をトーキョーベントーラボ（<https://www.tokyobentolabo.com/> 東京都江戸川区）に委託することを以下の理由を踏まえ、決定。

- スープ系のメニューも対応可能であること
- 冷凍技術が空気冷凍（液体冷凍より美味しく、見た目の凍り方が綺麗なため）
- 小ロットでの製造に対応可能で、他社よりコストが低いこと

使用する冷凍技術：コガサン製 3Dフリーザー

https://www.koga-sangyo.com/3d_freezer/about_3d_freezer_features/

● 本事業の進捗実績

使用するロス食材と仕入先の決定

取引先等にヒアリングを行い、低利用魚、在庫滞留、賞味期限切迫を背景としたロス食材の使用、仕入を決定

コノシロ（低利用魚）：海光物産株式会社

- ベーコン：尾家産業株式会社
- イカボール：新生食品株式会社
- スパイス・調味料（ラー油、ローリエ、おろしにんにく、おろししょうが、コリアンダーパウダー、クミンシード、クミンパウダー、ターメリック、シナモン、ガラムマサラ）：エスビー食品株式会社
- トマト缶：株式会社ealo

※上記以外にも野菜などでロス食材があったが、今回の製造ロット以上にロットが大きく、使用することができなかった。

● 本事業の進捗実績

商品の最終決定と商品販売

試作とテスト製造、一括表示の作成、JANコード登録等を経て、最終商品を決定し、2023年11月30日より第1段販売を開始（～2024年1月15日）。

つくってKuradashi「3種の冷凍スープ」計9食（3種類×3食セット）

- スパイス薫るコノシロボールカレー、昔なつかしベーコントマトスープ、きのこたっぷり具たくさん酸辣湯
- 価格：4,980円（税込）
- 1セットで約1kg（960g）のロス削減
- 原材料におけるロス材使用比率：約6割程度（※）

※原材料におけるロス食材の重量÷水を除いた総原材料重量

特設ページ

<https://kuradashi.jp/pages/tsukutte-kuradashi>

商品ページ

<https://kuradashi.jp/products/8081589010581>



● 本事業の進捗実績

広報 広告宣伝・ マーケティング 活動 分析

広報：販売開始と同日にプレスリリース配信と記者発表・試食会の開催を実施。10件以上のメディアに掲載。

マーケティング：メールマガジンの配信、SNS（インスタライブ）での販売促進、Kuradashiサイト上でのバナー掲載、特設LPの設置を実施

分析：第2回販売に向けての分析を実施（結果後述）

製造

トーキョーベントーラボにて製造開始。2月頭までにクラダシ倉庫に納品のうえ、順次、配送予定。



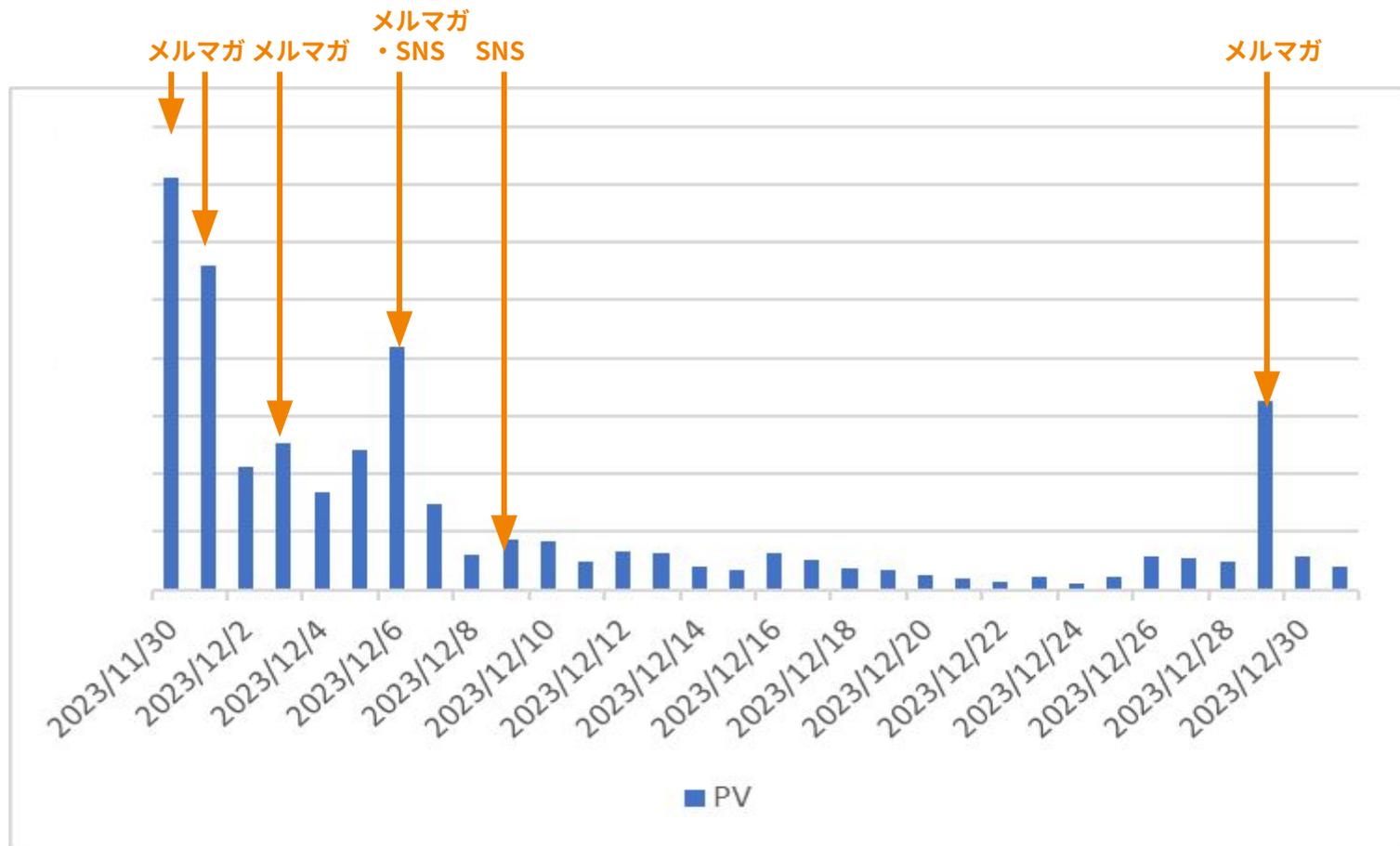
● 本事業の実績（効果）

- 販売件数 : 100件（第1回販売のうち、2023年11月30日～12月31日実績）
- 食品ロス削減効果 : 約100kg
- その他のデータ分析結果
 - マーケティング施策等により、PV（ページ閲覧数）は付いており、ロス食材を活用した商品としての認知や興味を持ってもらうことにはつながっている。
 - 一方で、CVR（購買率）については、Kuradashiに出品されている他商品と比較すると低く、比較的高価格帯であること（サイト内では3,500円前後の商品が多い）、商品情報のみでは美味しさが伝わらづらいことが要因と分析。
 - 購入者のセグメントとしては、サイト全体と大きくは変わらないが、若干40代女性が多く、忙しい世代からの購入が多い傾向となった。

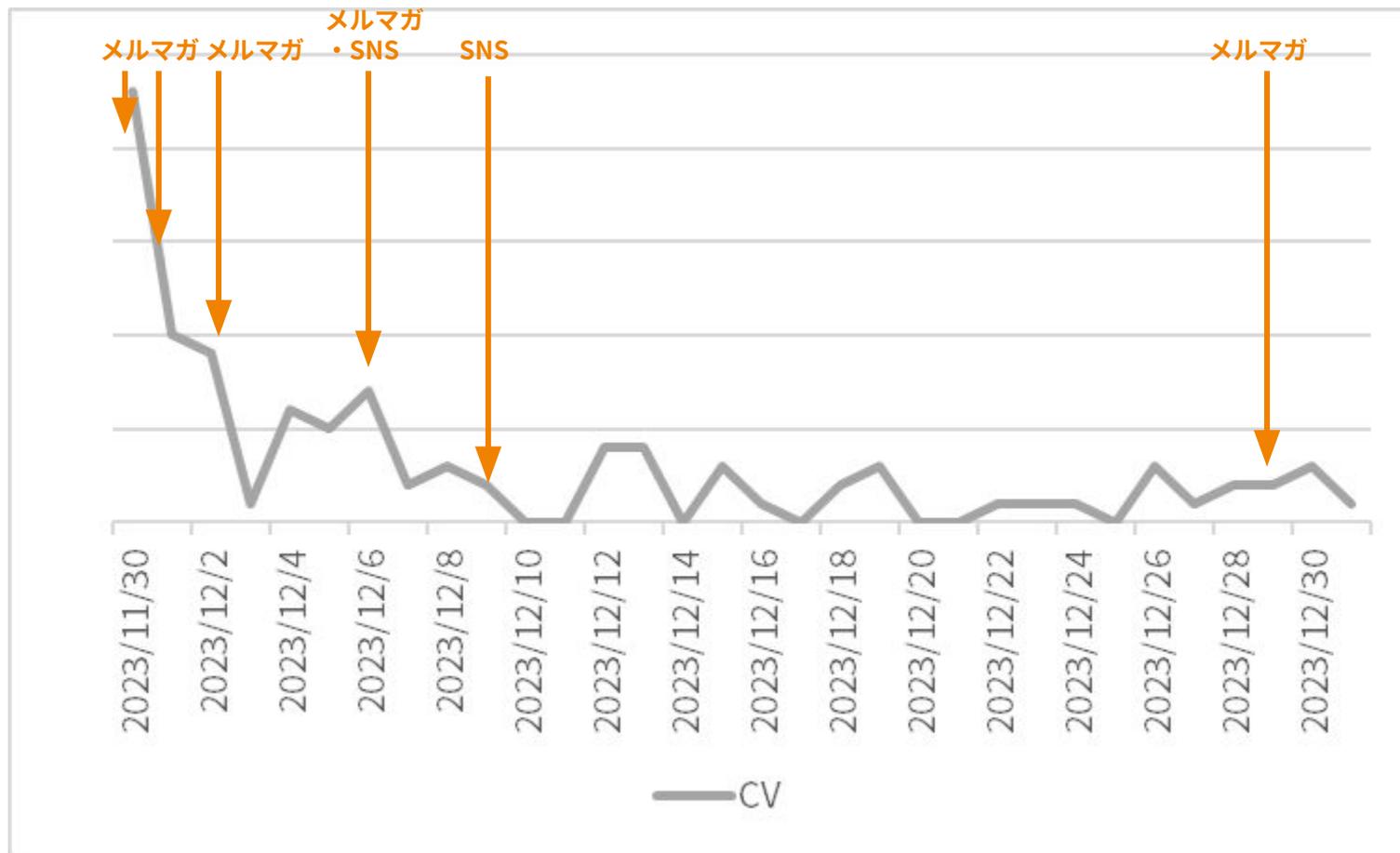
● 関連数値の結果

	商品ページ PV (閲覧数)	カート 投入数	CV 購入件数	カート 投入率	カート 通過率	CVR 購入率 (CV÷PV)
2023/11/30 ~12/31	4,077	206	100	5.1%	48.5%	2.45%

● 販売からの推移及びマーケティング施策



● 販売からの推移及びマーケティング施策



● 購入者のセグメント

- 新規/既存別

既存会員	75	80.6%
新規会員	18	19.4%
総計	93	

● 購入者のセグメント

- 年代/性別

	30代	40代	50代	60代	70代	80代	不明	総数	シェア
女性	2	16	18	14	7	2	5	64	69%
男性	1	5	2	6	6	0	1	21	23%
不明	0	2	1	0	0	0	5	8	9%
総数	3	23	21	20	13	2	11	93	
シェア	3%	25%	23%	22%	14%	2%	12%		

● 今後の予定

- 1回目製造の完了、配送（2月頭～）
- 2回目販売（1月24日）
 - プレスリリース（1月18日）
 - オフライン店舗（たまプラーザテラス）及びKuradashiサイトでの販売
 - 価格については、第1回販売の結果を踏まえ、値上げは困難であり、据え置き。
 - ABCクッキングスタジオ お試し会（2月3日～）
 - インフルエンサーマーケティング実施（2月5日）
 - Web/SNS広告
- 分析、成果報告書の提出
- 今後に向けた検討

● 事業スケジュール

業務内容	ステータス	8月			9月			10月			11月			12月			1月			2月			3月		
		上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬
東京都との月次定例			*			*			*			*			*			*			*			*	
東京食品ロス削減パートナーシップ会議への参加																		*							
東京都イベント用画像データ提出	完了																								
ロス食材の把握_リスト作成	完了																								
外注先（ABCスタイル）との契約	完了																								
商品開発のための市場調査	完了																								
販売商品の検討・開発	完了																								
Lターゲット設定/ペルソナ作成	完了																								
L企画書作成	完了																								
Lレシピ作成	完了																								
販売商品の決定	完了																								
加工工場検討・決定	完了																								
容器・梱包資材検討・決定	完了																								
1回目販売（先行受注）	完了																								
広告宣伝・マーケティング活動、販売データ分析	完了																								
1回目製造安定性試験（テスト製造）	完了																								
1回目製造一括表示作成（JANコード）	完了																								
1回目製造、出荷	進行中																								
2回目販売、受注																									
広告宣伝・お試し会*などマーケティング活動、販売データ分析																									
2回目製造、出荷																									
効果分析																									
事業成果物の作成・提出																									*

● 備考：メディア掲載

媒体分類	媒体名	掲載日	紹介タイトル	掲載URL
WEB	日本経済新聞	2023/11/30	クラダシ、ベーコン端材など活用のスープ 初のPB	https://www.nikkei.com/article/DGXZQOUC2956C0Z21C23A1000000/
WEB	BUSINESS Insider	2023/12/01	クラダシが初のPB、業務用ロス食材6割使った冷凍スープを開発。スープストックを意識	https://www.businessinsider.jp/post-279236
WEB	CNET	2023/12/01	クラダシ、逆出世魚などを活用した冷凍スープ--フードテックを活用した食品ロス削減推進事業で	https://japan.cnet.com/article/35212182/
WEB	145Magazine	2023/11/30	Kuradashiのユーザーに届け！エイビーシースタイルとPB商品開発 フードロスが食の楽しみに変わる	https://145magazine.jp/goodsnews/2023/11/delivered-to-kuradashi-users-pb-product-development-with-abc-style/
雑誌	冷食タイムズ	2023/12/01	クラダシ、余剰品活用の冷凍スープを販売	紙面
WEB	シティリビング	2023/12/04	フードロス削減に寄与！もったいない食材を使ったPB商品が限定200食で誕生	https://city.living.jp/tokyo/hensyubu-tokyo/2/1422330/
新聞	冷食タイムス	2023/12/05	クラダシ初のPBで冷凍スープ	紙面
新聞	みなと新聞	2023/12/07	低利用・コノシロスープに	紙面
新聞	日経MJ	2023/12/06		紙面
新聞	食糧新聞	2023/12/08	サステナビリティ 未来への胎動：クラダシ ロス食材でPB開発	https://news.nissyoku.co.jp/news/wakui/20231201031502008