

報道関係各位

SDGsの目標達成を旗印に、大阪の笑い、グルメ、音楽の力で日本・世界を盛り上げる
「Warai Mirai Fes 2022 ～Road to EXPO 2025～」に協賛決定
『くら寿司 SDGs ブース～フードロスをなくそう～』出店！
ブースで販売する「スリーミーコロッケ」の売上を漁業団体へ全額寄付
万博記念公園にて、2022年4月29日(金・祝)～5月1日(日)で開催

回転寿司チェーン「くら寿司」を運営するくら寿司株式会社(代表取締役社長:田中邦彦、所在地:大阪府堺市)は、2022年4月29日(金・祝)から5月1日(日)に万博記念公園(大阪府吹田市)で開催される「Warai Mirai Fes 2022 ～Road to EXPO 2025～」の協賛企業として、ブース出展やスペシャルステージを行います。



くら寿司は、多くの水産物を扱い、自然の恵みをいただく「食」の企業として、限りある海の資源を大切に、未来のために豊かな海を守る取り組みに力を入れています。近年、世界的な需要の高まりによる魚価の高騰に加えて、水産資源の管理や海洋環境の保護が必要となるなかで、自社の天然魚用加工センターに仕入れた魚は100%使い切ろうと、2018年5月より、大手回転寿司チェーン初の取り組みとして、国産天然魚の寿司ネタにできない部位も活用する「さかな100%プロジェクト」をスタートさせました。

今回のイベントでは、「さかな100%プロジェクト」から生まれた「スリーミーコロッケ」をブースにて販売します。「スリーミーコロッケ」は、寿司ネタに使えない骨の周りの身を無駄なくすり身として活用した、フードロス削減につながる商品です。加えて、本商品の売上は日本の漁業の活性化と持続可能な発展に向けて、漁業に携わる人材確保や育成に取り組む団体へ全額寄付いたします。また、ブース内では、当プロジェクトの紹介のほか、漁業創生やSDGsの取り組みについてのパネル展示も行います。貴重な海の資源を無駄なく使用している本商品やパネル展示を通じて、フードロス削減や未来の日本漁業を考えるきっかけになればと考えております。

また、吉本興業所属の芸人さんたちと一緒に楽しくSDGsについて考えるスペシャルステージも、期間中毎日実施します。スペシャルステージでは、当社が2022年4月より本格始動した「出張授業」の特別版をお届け。「出張授業」は、お寿司という身近な題材から、水産業や食をめぐる課題の解決方法について考えるというもので、子どもたちがSDGsについて楽しく、自ら学べる機会を提供したいという思いから、全国の小学校を対象に当社が実施しています。

多くの来場者が見込まれる当イベントを通じ、多くの水産物を扱い、飲食インフラの一端を担う当社として、SDGsの実現につながる取り組みを今後も推進してまいります。

【本リリースに関するメディアの皆様からのお問い合わせ先】

くら寿司株式会社 広報・マーケティング本部 広報部 TEL:072-493-6153 FAX:072-493-6154

最新のくら寿司基本素材はこちらをご参照ください <https://dentsuprc.jp/kurasozai> パスワード:kura

■貴重な海の資源を無駄なく活用し、フードロス削減につながる「スリーミーコロッケ」



魚のうち、寿司ネタになるのは実はたったの 40%ほどで、残りは工夫をしなければ廃棄になってしまいます。その中には、骨の周りの身などおいしい部位もあり、それらをすり身にして活用したものがスリーミーコロッケです。貴重な海の資源を無駄なく、大切に使い切る。フードロス削減を考えたコロッケです。

【価格】2 個 100 円(税込)

○「スリーミーコロッケ」が生まれた取り組み—「さかな 100%プロジェクト」(2018 年～)

「さかな 100%プロジェクト」は、国産天然魚の寿司ネタにできない部位も全て活用する取り組みで、スリーミーコロッケのほか、どうしても商品にできない骨などは魚粉にし、養殖魚のエサの一部に活用しています。このエサに柑橘類のオイルや皮などを混ぜて養殖し、「みかんぶり」や「みかんサーモン」などの「フルーティーフィッシュ」として販売。仕入れた魚をすべて丸ごと使い切ることで、貴重な海洋資源の保全、SDGs の達成にもつながります。



《Warai Mirai Fes 2022～Road to EXPO 2025～ 概要》

開催日時:2022 年 4 月 29 日(金・祝)～5 月 1 日(日)

開催会場:万博記念公園(大阪府吹田市千里万博公園 1-1)

公式 HP :<https://warai-mirai.jp/>

《くら寿司 SDGs サステナビリティへの取り組み》

<https://www.kurasushi.co.jp/mirai/sdgs.html>

《くら寿司 公式 HP》

<https://www.kurasushi.co.jp/>

■くら寿司の「漁業創生の取り組み」

○天然魚プロジェクト(2010年～)と一船買い(2015年～)



子や孫の代まで日本の魚が食べられる未来のため、漁業者様との共存共栄を目指す当プロジェクト。全国110か所の漁港・漁協様と直接取引し、新鮮な魚を仕入れています。また、市場にあまり出回っていない低利用魚の積極的な活用も進めており、シイラやニザダイなども商品化し販売。貴重な海の資源の活用と魚食文化の推進につなげています。

○天然魚魚育(うおいく)プロジェクト(2019年～)

市場に出荷しても値が付きにくい定置網にかかったハマチやタイの未成魚を、養殖用の生けすで寿司ネタにできるサイズにまで畜養。限りある海洋資源の保全と、商品の高付加価値化による漁師さんへの還元につながる取り組みです。

○「KURA おさかなファーム株式会社」設立(2021年11月)

漁業の持続可能な発展と魚の安定供給を図るため、くら寿司の子会社として設立。主な事業内容は、国際的基準を満たしたオーガニック水産物として日本初の認証を取得した「オーガニックはまち」の生産と卸売、そして、人手不足と労働環境改善を目指し、AIやIoTを活用した「スマート養殖」です。

スマート養殖では、外部の生産者の方々へ養殖を委託し、同社が全量買い取りすることで、生産者の方々の収入安定化を図ります。そして、生産から販売まで一気通貫の体制を構築し、安定した供給量確保とコスト管理を実現することで、お客様により高品質でリーズナブルなお寿司の提供を目指します。また、生産者の方々や漁協とも連携し、収益機会の提供と労働効率の改善を通じて、「若者の漁業就業」や「地方創生」にも取り組みます。



■出張授業「お寿司で学ぶSDGs」

お寿司という身近な題材から、水産業や食をめぐる課題の解決方法を考える出張授業「お寿司で学ぶSDGs」を2022年4月から本格始動しました。授業内容は「低利用魚の活用」や、ICT(情報通信技術)を活用した「製造管理システム」の導入によるフードロス削減など、実際に当社が行っているSDGsの取り組みを例にしており、魚やお寿司の模型を使ったお寿司屋さんゲームなどを通して楽しく学ぶことができます。希望のあった全国の小学校を対象に実施しております。

