



Press Release

47CLUB プレスリリース

株式会社47CLUB(よんななクラブ)

〒104-0045 東京都中央区八丁堀3-3-5-2F
<https://www.47club.jp/>

報道関係者各位

2022年9月吉日

10月は「食品ロス削減月間」です。

全国の地方新聞社厳選

お取り寄せサイト47CLUB内でも 「もったいない特集」を開催中！

～もったいない！から始まった商品をご紹介します～

株式会社47CLUB(以下47CLUB、本社：東京都中央区、代表取締役社長：栗田 健一郎)は、全国の地方新聞社厳選お取り寄せサイト「47CLUB (よんななクラブ)」を開設・運営しております。

10月は『食品ロス削減月間』。47CLUBにも賞味期限が近い商品・サイズが不揃いであったり、規格外の食材を使用した商品・野菜の皮等普段捨ててしまう部分を使用した商品を販売しているショップさんがいます。丹精込めて作っているので美味しさはそのまま、地球にやさしく・通常よりお手頃価格でご購入いただくことで、食品ロス、「もったいない」を削減することができます。

今回は、そんなショップの皆さまの食品ロスへの想いがこもった「もったいない」から生まれた商品をご紹介します。

●特集ページ→ <https://www.47club.jp/event/mottainai>



◀ 商品情報※一例 ▶

★青森ごぼう茶

長すぎる、短すぎるという「規格外ごぼう」を活用した商品化。フードロスを中心に取り組む事業として2016年内閣府表彰 地方創生賞ヒト部門受賞!捨てる部分がない・全て食べられる青森県産ごぼう茶です。



捨てられてしまう皮を
利用した、噛めば噛むほど
味が出るジャーキー



★富士の介燻製皮ジャーキー

本来であれば、捨てられてしまう魚の皮を利用し、「富士の介の皮ジャーキー」を作りました！全て山梨県内の果樹の剪定枝を再利用して、スモークチップにして燻製しております。

★米麹入り塩レモン 人気料理研究家・黒田千晴氏監修

無農薬・減農薬で作っているため、傷がつくとすぐに痛み、商品にならなくなってしまいます。そんな傷んだレモンをどうにかできないか、と傷んだところを一つ一つ手で削り、それ以外のところで商品化しました。

傷ついたレモンの
悪いところを除いて利用！
調味料として
お使いいただけます！



規格外の
果物や野菜を使用した
ジェラート



★MOTTAI ジェラートセット

色付きや規格サイズに合わないなどの理由で出荷できなかった、果物や野菜を活用したオリジナルジェラートです。
収穫が間に合わず、桃園で完熟した桃をたっぷり使った贅沢な完熟桃ソルベ、完熟ミニトマト、黄桃の3種をお届けします。

■47CLUB (よんななクラブ) とは

全国の主要新聞社 45 社 46 紙からなる日本最大級のメディアネットワークを活用し、各地域の良質で信頼できる品々を厳選してお届けするインターネット上のショッピングモールであり、現在、全国 47 都道府県の地域に根ざした店舗が、特産品や工芸品などを全国に向け販売しています。

商号 : 株式会社47CLUB (よんななクラブ)

代表者 : 代表取締役社長 栗田 健一郎

設立 : 平成 20 年 7 月

事業内容 : 全国の地方新聞社厳選の商品を扱う中小事業者に対して、EC を始めとした様々な販路の提供

所在地 : 東京都中央区築地 1-12-6 4F

URL : <https://www.47club.jp/>

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社47CLUB

PR 担当 : 八木

E-Mail : pr@47club.jp