

NEWS RELEASE

食品ロス削減への貢献をめざした「もったいないをおいしいに」シリーズ
第 4 弾は長崎 五島列島でとれた未利用魚の出汁を利かせた一杯！

もったいないをおいしいに
五島列島の魚介だしちゃんぽん／五島列島の魚介だしうどん

2025 年 4 月 21 日 新発売

エースコック株式会社（本社：大阪府吹田市 社長：村岡寛人）は、2025 年 4 月 21 日より、「もったいないをおいしいに 五島列島の魚介だしちゃんぽん／五島列島の魚介だしうどん」を新発売します。



<本商品のポイント>

- ① “もったいないを、おいしいに変えてしまおう！”をスローガンに、おいしく食べて学べて、食品ロス削減にも貢献できるカップめんシリーズの第 4 弾！
- ② 日本屈指の漁場として名高い長崎 五島列島でとれた未利用魚の出汁をスープに活用！
- ③ 国が推進する食品ロス削減国民運動「NO-FOODLOSS PROJECT」に賛同！
- ④ 一般社団法人離島振興地方創生協会の協力のもと、素材の選定から商品化まで長崎県や五島市と連携して開発！

■商 品 名：

もったいないをおいしいに 五島列島の魚介だしちゃんぽん／五島列島の魚介だしうどん

■発 売 日：2025 年 4 月 21 日（月）

■発 売 地 区：全国

■希望小売価格：236 円（税抜）

“もったいないをおいしいに”シリーズから、日本屈指の漁場として名高い長崎 五島列島でとれた未利用魚（イスズミ、アイゴ）の出汁を利かせたちゃんぽんとうどんを発売します。

■開発背景

サステナブルな社会の実現を目指して、2030 年までの SDGs 達成に向けて残り 5 年となる 2025 年大阪・関西万博の開催地である大阪は、SDGs の発信地として注目が高まっていくことが予想されます。同じ大阪に本社を置く食品メーカーとして、目指すべき 17 の目標のなかでも食品ロス問題は積極的に取り組むべき課題です。

国が推進する食品ロス削減国民運動「NO-FOODLOSS PROJECT」に賛同し、シンボルマーク「ろすのん」を商品パッケージに使用した、国や行政と連携したシリーズを展開しています。

当シリーズは、“もったいないを、おいしいに変えてしまおう！”をスローガンに、ほんとうはおいしいのに活用しきれていない日本全国の食材をまるごと旨みに変えて詰め込んだ、おいしく食べて学べて、食品ロス削減にも貢献できるニッポンの未来へつながるカップめんです。

第 4 弾は、一般社団法人離島振興地方創生協会の協力のもと、日本屈指の漁場として名高い五島列島で水揚げされた未利用魚（イスズミ、アイゴ）の出汁をスープに活用した商品を開発しました。海藻を主食とするイスズミは、独特の磯臭さがあるため、食用として活用するには適切な調理が必要となります。加えてアイゴはひれに付いたトゲに毒があることから取り扱いが難しく市場価値が付きにくいのが現状です。

今回、五島列島の方々の協力によって直接調達したイスズミとアイゴを巨大な釜で丁寧に炊きだし、骨の髄までを旨みに変えることで食材の旨みを余すことなく最大限に活用しています。

また、五島列島をはじめとする多くの地域では、海の砂漠化と呼ばれる「磯焼け」が問題となっています。イスズミやアイゴといった海藻を好んで食べる魚が増え、稚魚を育てる海のゆりかごである藻場を食べ尽くしてしまうことが一因となり、水産物全体の漁獲量の減少にもつながっています。

近年、注目が高まる未利用魚をスープに活用し、もったいないをおいしいに変え、カップめんというかたちで新たな価値を発信していきます。



▲アイゴとイスズミ



▲磯焼け

<参考情報>

食品ロス削減国民運動「NO-FOODLOSS PROJECT」について

世界中で多くの人々が栄養不足状態にあるなかで、「もったいない(Mottainai)」という言葉の発祥地である日本が食品ロス削減にフードチェーン全体で取り組んでいくため、官民が連携して食品ロス削減に向けた国民運動を展開しています。

一般社団法人離島振興地方創生協会について

食から日本の未来をつくりだす「離島振興」と「地方創生」をめざし、日本を豊かな「食列島」にするという理念のもと 2020 年 4 月に設立されました。

公式サイト：<https://risokyo.or.jp/>

未利用魚の活用について

認知度が低い、調理が難しいなど様々な理由から、本来の目的である食用として利用されにくく、価値が付きにくいことから市場に流通されにくい魚は総じて「未利用魚」と呼ばれています。

日本の漁獲量が減少傾向にあるなか貴重な水産資源の損失につながっています。近年 SDGs の観点から、未利用魚を有効活用しようとする動きが加速しています。

【商品特長】

商 品 名	もったいないをおいしいに 五島列島の魚介だしちゃんぽん	もったいないをおいしいに 五島列島の魚介だしうどん
め ん	適度な弾力と滑らかさを併せ持った太めんです。めんに適度な味付けを行い、スープと相性良く仕上げました。(湯戻し時間:3分)	適度な弾力と喉越しの良さを併せ持ったうどんです。 (湯戻し時間:3分)
ス ー プ	ポークをベースに、五島列島産の魚を使用した魚介エキスを加え、味のバランスを整えたちゃんぽんスープです。魚介の香りと旨みがしっかりと利いており、最後まで飽きの来ない一杯に仕上げました。	昆布をベースに、五島列島産の魚を使用した魚介エキスを加え、優しい味わいに仕上げた和風スープです。魚介の香りと旨みがしっかりと利いており、最後まで飽きの来ない一杯に仕上げました。
か や く	シャキシャキとした食感の良いキャベツ、彩りの良い人参、かまぼこ、コーンを入れました。	出汁を吸ったジューシーな油揚げ、彩りの良い卵、ねぎを入れました。
パッケージ	食品ロス削減国民運動ロゴマーク「ろすのん」に、五島列島の美しい写真を入れた旅情感あふれるデザインです。 パッケージ記載の二次元コードを読み込むと、特設サイトでさらに詳しい取り組み内容を知って学べるように工夫しました。	

【商品概要】

商 品 名	もったいないをおいしいに 五島列島の魚介だしちゃんぽん	もったいないをおいしいに 五島列島の魚介だしうどん
内 容 量	61g (めん 50g)	60g (めん 50g)
荷 姿	12食×1	
JAN コード	49 01071 40707 0	49 01071 40709 4
ITF コード	1 49 01071 40707 7	1 49 01071 40709 1
ケース JAN コード	49 01071 40708 7	49 01071 40710 0
希望小売価格	236 円 (税抜価格)	
個装サイズ	100×100×110mm	
段ボールサイズ	404×311×114mm	
個 装 重 量	91g	90g
ケース重量	1.3kg	1.3kg