

余剰食材を使用した商品をお求めやすい価格で 「もったいない手巻寿司」発売

4 月 15 日(火)から近畿地区で 1 品、その他の地区で 1 品

株式会社ローソン(本社:東京都品川区、代表取締役 社長:竹増 貞信、以下「ローソン」)は、恵方巻の余剰食材を使用した商品として、4 月 15 日(火)から、近畿地区のローソン店舗(約 2,500 店:2025 年 3 月末時点、「ローソンスストア 100」除く)で「もったいない手巻寿司 漬けまぐろ」(税込 225 円)を、その他の地区の店舗(約 11,300 店:2025 年 3 月末時点、沖縄県除く、「ローソンスストア 100」除く)では「もったいない手巻寿司 焼穴子と玉子」(税込 225 円)を発売いたします。

今回発売する「もったいない手巻寿司」2 品には、今年発売した恵方巻を製造する際に発生した「焼穴子」と「漬けまぐろ」の余剰在庫をそれぞれ使用しています。また、昨今の物価高の中でお客様に少しでもお求めやすい価格で提供できるように、通常ローソンで販売している魚介類の手巻寿司(※)よりも 1 割程度低い価格に設定しました。

(※)「手巻寿司 海老マヨ」、「手巻寿司 ねぎとろ」、「手巻寿司 サーモンマヨ」:いずれも税込価格 246 円



「もったいない手巻寿司 漬けまぐろ」



「もったいない手巻寿司 焼穴子と玉子」

<商品詳細>

■「もったいない手巻寿司 漬けまぐろ」(税込 225 円)

販売エリア:近畿地区のローソン店舗(約 2,500 店)

特徴:余剰食材となったまぐろのたたきを醤油ベースのタレに漬け、わさびを合わせたシンプルな仕立ての手巻寿司です。

■「もったいない手巻寿司 焼穴子と玉子」(税込 225 円)

販売エリア:近畿地区と沖縄県を除く全国のローソン店舗(約 11,300 店)

特徴:余剰食材となった焼穴子と、厚焼き玉子を甘いタレで絡めた手巻寿司です。

ローソンでは食品ロス削減のため、恵方巻をはじめとする催事商品については、原則予約販売としています。商品の原材料については、前年実績などに基づき事前に確保していますが、計画通りの予約数に至らず、余剰食材として残るものもあります。今回その余剰食材を活用し、商品化しました。

ローソンは、食品ロス削減を重要な課題と捉え、店舗の食品ロスを 2025 年に 2018 年対比 25%削減、2030 年に同 50%削減を目指しています。今後も余剰食材が発生した場合には他の商品の原材料に活用するなどして、さらなる食品ロス削減に取り組んでまいります。

【この資料に関するお問い合わせ先】

株式会社ローソン 広報部 TEL:03-5435-2773
東京都品川区大崎 1-11-2 ゲートシティ大崎イーストタワー