

ビーフシチューに使った牛肉の切れ端で作った「コムタン スープ」などサステナブルな PB 商品を続々と発売 ～「もったいないを、おいしいに」を開発の当たり前に～

株式会社ファミリーマート（本社：東京都港区、代表取締役社長：細見研介）は、本来商品としては使用されずに端材や規格外として処分されてしまう食材を一部使用した「ご飯や麺にかけておいしい コムタンスープ」304 円（税込 328 円）と「直火で香ばしく焼き上げた銀鮭のカマ焼き」306 円（税込 330 円）を、2025年6月17日（火）から、沖縄県を除く全国のファミリーマート16,000店で発売します。※「直火で香ばしく焼き上げた銀鮭のカマ焼き」は、7月1日（火）から沖縄県でも販売予定

あわせて、国連が制定した「持続可能な食文化の日」(Sustainable Gastronomy Day)が毎年6月18日であることから、持続可能な漁業を実現させているアラスカ産シーフードを使用した「直火で香ばしく焼き上げたからすかれの西京焼き」397 円（税込 428 円）と「熟成仕立てほっけの塩焼き」315 円（税込 340 円）を、2025年6月17日（火）から、沖縄県を除く全国のファミリーマート16,000店で発売します。※「直火で香ばしく焼き上げた からすかれの西京焼き」は、7月1日（火）から沖縄県でも販売予定



◆肉も魚も規格外や端材を積極利用！

ファミリーマートは、食材の有効活用、食品ロスの削減、原材料の持続可能な生産への貢献などの観点から、おいしさには問題がないにもかかわらず、形、サイズ、商品仕様など様々な理由で規格外となったり、捨てられてしまったりしていた食材を有効活用する取り組みを積極的に行っています。

そうした規格外として取り扱われる食材を、おいしく活用した商品には、パッケージに「もったいないを、おいしいに」のマークを入れています。店舗で見かけられたら、ぜひお手に取ってみてください。



「もったいないを、おいしいに」のマーク

①ご飯や麺にかけておいしいコムタンスープ

コムタンスープは、牛の肉や内臓をじっくり煮込んで作る韓国のスープ料理です。今回発売する商品は、牛骨や牛テールなどを入れて合計8時間以上じっくりと煮込み、牛肉の旨味をしっかりと引き出した牛白湯スープに、2時間以上煮込んだ柔らかい牛バラ肉を具材としてあわせました。ご飯や麺にかけても、おいしい商品です。

コムタンスープで使用している具材の牛バラ肉は、ファミリーマートのPB商品「やわらか厚切り牛肉極とろっビーフシチュー」で使用する牛肉を加工する際に出る肉の切れ端を一部使用しています。使用する切れ端は、合計約6トンの予定です。パッケージに「もったいないを、おいしいに」のマークを掲載しています。

沖縄県を除く全国のファミリーマートで販売。数量限定。304円（税込328円）。



②直火で香ばしく焼き上げた 銀鮭のカマ焼き

チリ産の銀鮭のカマを淡路島の藻塩で味付けし、直火で香ばしく焼き上げました。銀鮭のカマは、1尾から2つしか取れない希少部位で、良質な脂が乗っていて旨みがあります。

銀鮭のカマは、魚をさばく際に切り落とし、通常切り身として取り扱われない部分を使用しました。使用する銀鮭のカマは、合計約11トンの予定です。パッケージに「もったいないを、おいしいに」のマークを掲載しています。

全国のファミリーマートで販売。※沖縄県のみ7月1日（火）から販売予定。数量限定。306円（税込330円）。



◆持続可能な漁業を応援！

持続可能な漁業とは、水産資源や環境に配慮して、適切に管理された漁業です。獲りすぎない、生態系に悪影響をあたえない漁業を行うことで、海に十分に魚を残し、生息域や絶滅危惧種を保護することができます。それによって、未来の世代にもおいしい魚を受け継ぐことができます。

ファミリーマートでは、持続可能な漁業を応援するために、これまで、持続可能な漁業を実現させているアラスカ産の天然シーフードを使用した商品を多数販売しています。アラスカ産の天然シーフードを使用した商品には、パッケージにアラスカシーフードマーケティング協会の認定ロゴマークを掲載しています。



天然のおいしさを、アラスカから。
サステイナブルシーフード

アラスカ産シーフードの認定マーク

③直火で香ばしく焼き上げたからすかれの西京焼き

脂の乗りがよく、風味が上品なからすかれの切り身を、西京味噌を使用した味噌床に二晩漬け込み、直火で香ばしく焼き上げました。漬け込みした切り身を丁寧に手返して、味噌がしみ込むようにしています。

からすかれいは、持続可能な漁業を実現しているアラスカ産の天然シーフードを使用しています。パッケージに、アラスカ産天然シーフードの認定ロゴマークが入っています。

全国のファミリーマートで販売。※沖縄県のみ7月1日（火）から販売予定。数量限定。397円（税込428円）。



④熟成仕立てほっけの塩焼き

昆布の旨味で、まろやかに仕上げた干物を、ふっくらとやわらかく焼き上げた熟成仕立てのほっけの塩焼きです。干物を作る際の塩水には瀬戸内の藻塩を使用し、利尻産の昆布を煮出した昆布エキスを入れることで、味わい深い優しい味に仕上がっています。

ホッケは、持続可能な漁業を実現しているアラスカ産の天然シーフードを使用しています。パッケージに、アラスカ産天然シーフードの認定ロゴマークが入っています。

沖縄県を除く全国のファミリーマートで販売。315円（税込340円）。



（ご案内）

※画像はイメージです

※軽減税率対象商品につき、税込価格は消費税8%にて表示しております

※店舗によって取り扱いのない場合がございます

【参考情報】

▼ファミリーマートの食品ロス削減の取り組み（会社ホームページ）

https://www.family.co.jp/sustainability/material_issues/environment/circulation.html

▼食材の切れ端を使って、無駄なく！おいしく！食品ロス削減！幕の内弁当のサバの切れ端を使ったおむすび「直巻 焼さば」とサーモン尽くしの「サーモン三味丼」を5月6日（火）発売（2025年4月30日）

<https://www.family.co.jp/sustainability/topics/2025/s20250430.html>

▼おいしく食べられる規格外食材を、ますます有効活用！廃棄になるバナナ、サーモンの切れ端、ブロッコリーの茎も！「もったいないを、おいしさに」変え、お客さまにも生産者にも“マル”（2024年8月31日）

<https://www.family.co.jp/sustainability/topics/2024/s20240813.html>

ファミリーマートは、「あなたと、コンビニ、ファミリーマート」のもと、地域に寄り添い、お客さま一人ひとりと家族のようにつながりながら、便利の先にある、なくてはならない場所を目指してまいります。

以上