農家や居酒屋を3,000円で食べて応援。人気カレー店監修のサブスクが渋谷でスタート！

株式会社ブルーコネクト(所在地：港区南青山代表取締役社長：藤原
優太)は渋谷で農作物のフードロスを減らし、食べて応援できるカレーのサブスク《TOUKA(トウカ)》の会員募集中。

コロナ禍で本業の営業が困難になってしまった居酒屋の負担を軽くすることを目的に“間借り”というスタンスを採用。ランチの集客の不安や商品開発にかける負担をTOUKAが担う形でサービスの展開を図る《TOUKA(トウカ)》。

看板メニューは“ココロとカラダに優しいゴハン”をモットーにする東新宿のサンラサー店主、有澤まりこさんがレシピを監修。小麦粉、添加物を一切使用しない身体が喜ぶスパイスカレーに仕上がっています。食材には“行き場のなくなった野菜”を使用し、農家の方が大切に育てた野菜を無駄なく取り入れることで、フードロスにも貢献。規格外野菜などは市場で出回るものより割安で仕入れることができるため、今回の価格が実現しました。

TOUKAプロジェクトの１番の目的は「失う必要のないものを失わないようにすること」
コロナ禍で世界的に混乱する中、徐々に変わりゆくサービスや消費のあり方を少しでもポジティブに変換できればと考え、今回のサービスを展開。
一人ひとりでは解決できない問題を様々な問題を掛け合わせ、改善に取り組むために作られたプロジェクト。
一つひとつは小さな火でも多くの人の力を借りて大きくしていきたい。その１番最初の火になれればという想いから名付けられました。

About株式会社ブルーコネクト
サスティナブルな社会の実現を理念に掲げ、飲食のコンサルティングや農業など食に関連した社

会問題などに向き合うベンチャー企業。代表の藤原優太が発起人となり今回のTOUKAプロジェクトを推進。
https://blue-conect.com/

About 「サンラサー」代表 有澤まりこ

スパイス料理研究家。東新宿サンラサー店主。
中学時代にオレンジページに載っていたチキンカレーに魅せられ、dancyuに載っていた南インドのミールス特集をきっかけに、インド料理の世界へ足を踏み入れる。最近は多くのカレーの監修やレシピ本の執筆、TV「セブンルール」に出演。
https://sanrasa.wordpress.com/

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com