

報道関係各位

2025年4月24日

食品年間廃棄量1,760万トンにひそむ、
「かくれフードロス」が極上スイーツに大変身！
クラダシ、新たに「THE GREEN TABLE」プロジェクトを始動

ソーシャルグッドマーケット「Kuradashi」を運営する株式会社クラダシ（本社：東京都品川区、代表取締役社長CEO：河村晃平、以下「クラダシ」）は、規格外野菜や食品加工過程で発生する端材や残渣といった未利用素材を活用し、食の専門家とマッチングさせることで、新たな価値をもった商品を開発し販売する「THE GREEN TABLE」プロジェクトを始動いたします。



■「THE GREEN TABLE」プロジェクト発足の背景

クラダシは、ミッションに「ソーシャルグッドカンパニーでありつづける」、ビジョンに「日本で最もフードロスを削減する会社」を掲げ、持続的に社会課題の解決に取り組むビジネスを展開しています。

環境省の推計（※1）によると、令和4年度の日本国内の食品ロス発生量は約472万トンにのぼります。一方、農林水産省の「日本の「食品ロス量」」（※2）によれば、「食品由来の廃棄物」の年間発生量は約2,232万トンに達することがわかっています。このうち、加工過程で生まれる食品残渣などの食品廃棄物は、年間で約1,760万トン（※3）に及ぶとされており、その一部にはまだ食べられるにもかかわらず廃棄される「かくれフードロス」が存在しています。

【本件に関するお問い合わせ】
広報担当：齋藤 pr@kuradashi.jp

これまで、クラダシはソーシャルグッドマーケット「Kuradashi」を通じて、主に顕在化しているフードロスの削減に貢献してまいりました。

このたび、フードサプライチェーンの上流で発生する「かくれフードロス」の課題を解決し、さらなるフードロス削減を推進するため、未利用素材を活用した商品の開発・販売を行う「THE GREEN TABLE」プロジェクトを始動いたします。

※1 出典：環境省 食品ロスの発生量の推計値（令和4年度）https://www.env.go.jp/press/press_03332.html

※2 出典：農林水産省 日本の「食品ロス量」- 約472万トン
<https://www.maff.go.jp/chushi/heyu/attach/pdf/tenji6-41.pdf>

「約2,232万トン（食品由来の廃棄物）」＝「1,525万トン（事業系廃棄物＋有価物）」＋「707万トン（家庭系廃棄物）」

※3 「年間かくれフードロス量 約1,760万トン」＝「約2,232万トン（食品由来の廃棄物等）」－「約472万トン（まだ食べられるにもかかわらず廃棄される食品ロス）」

■「THE GREEN TABLE」プロジェクトとは？

本プロジェクトは、日本酒の絞り粕やワインの澱（おり）といった「かくれフードロス」と呼ばれる未利用素材を「新素材」と定義し、それらを利用したさまざまな食のブランドを連続的に開発するプロジェクトです。農林水産省の補助事業である「令和6年度食品ロス削減緊急対策事業のうち食品ロス削減緊急対策モデル支援事業」（※4）の一環として実施されます。

※4 出典：農林水産省 令和6年度食品ロス削減緊急対策事業のうち食品ロス削減緊急対策モデル支援事業の公募について https://www.maff.go.jp/j/supply/hozuyo/kanbo/241213_042_2.html

■第一弾「GREEN DOLCE」リリース

「THE GREEN TABLE」プロジェクトの第一弾として、「かくれフードロス」素材を活用して、世界大会などで受賞した経験のあるパティシエの手によってこれまでにない唯一無二のスイーツを展開するブランド「GREEN DOLCE」をリリースします。

「GREEN DOLCE」第一回のテーマは、「お酒に関連する未利用素材」。

2名のパティシエと共同開発したスイーツを、5月22日（木）に数量限定で予約販売を開始します。

▼今回活用する未利用素材（一部）

【酒粕】

清酒製造の「圧搾」と呼ばれる工程後に残った「搾りかす」。

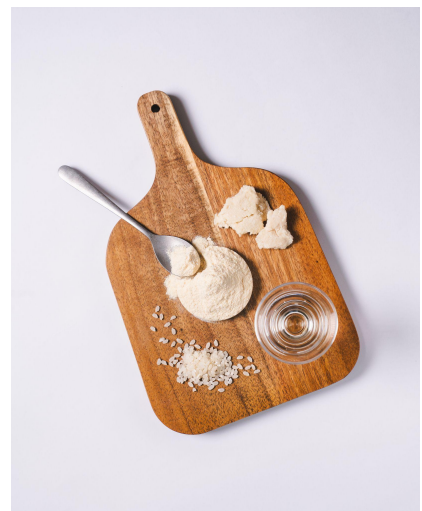
・提供元：玉乃光酒造株式会社

・発生理由：

栄養価が高く「ジャパニーズスーパーフード」と呼ばれる食材である一方で、商品として販売できる数には限りがあり、業者に引き渡し、もしくは廃棄される場合がある。

・年間発生量：136トン（R5BY（2023年7月～2024年6月まで）にできた酒粕量）

136トンのうち、商品として販売できたのは約30トンで、残り100トン以上は未利用となる。



【ワインの澱(おり)】

タンニンやポリフェノール、タンパク質などのワイン成分が、熟成中に結合し、結晶化して沈殿したもの。

・提供元:とちお農園株式会社

・発生理由:

ワインを醸造する際に発生する澱は、混ざったままだとワインが濁り、グラスの底に不快な沈殿物が生じるだけでなく、味にえぐみや苦味を与える可能性がある。さらに、ボトル内での再発酵やガス発生といったリスクを防ぐため、ボトリングの際に取り除かれ廃棄される。

・年間発生量:約2,500kg~3,000kg

年間約10トンのブドウから750mlのワインを約10,000本醸造する中で、澱をはじめとした皮や種、梗(こう)※は未利用となり、その量は全体の25%~30%となる。

※梗(こう):ブドウの茎のこと

▼ご協力いただくパティシエ 2名

- 田中 俊大 (たなか としひろ)シェフ
都内パティスリーで修行後、「Janice Wong desert bar」でスーシェフを務める。その後、「Jean-Georges Tokyo」にてシェフパティシエ、「L'atelier à ma façon」にてエグゼクティブシェフパティシエを経験し独立。2022年3月、日本茶軸のコース専門店「VERT」をオープン。
VERT(ヴェール): https://www.instagram.com/vert_jpn/#



- 松田 みどり(まつだ みどり)シェフ
都内のパティスリー、「yusasage」、「chocolaterie PASCAL LEGAC TOKYO」で経験を積み、2024年に自身の菓子ブランド「amazoonia(アマゾニア)」を開業。
幼少期から大好きな生き物や自然をテーマにしたお菓子をつくる。国内外のさまざまなコンクールにて受賞歴あり。
amazoonia(アマゾニア):
https://www.instagram.com/_amazoonia/



今後もクラダシは、「THE GREEN TABLE」プロジェクトをはじめとする新たな取り組みを通じて、未利用素材に新たな価値を与え、食の未来を拓くイノベーションを推進することで、ソーシャルグッドカンパニーとして持続可能な社会の実現に貢献してまいります

【本件に関するお問い合わせ】
広報担当: 齋藤 pr@kuradashi.jp

■楽しいお買い物で、みんなトクするソーシャルグッドマーケット「Kuradashi」とは
Kuradashiは、楽しいお買い物で、みんなトクするソーシャルグッドマーケットです。
フードロス削減を目指し、まだ食べられるにもかかわらず捨てられてしまう可能性のある食品などを、おトクに販売しています。さらに、売り上げの一部を環境保護・災害支援などに取り組むさまざまな社会貢献団体への寄付やクラダシ基金として活用し、SDGs17の目標を横断して支援しています。楽しくておトクなお買い物が、社会に良いことにつながる。そんな、全く新しいソーシャルグッドマーケットを創出しています。

URL: <https://www.kuradashi.jp/>

■株式会社クラダシについて

代表者氏名: 河村晃平

設立: 2014年7月

本社所在地: 〒141-0021 東京都品川区上大崎3丁目2-1 目黒センタービル 5F

URL: <https://corp.kuradashi.jp/>

【サービス紹介】

- ・ソーシャルグッドマーケット「Kuradashi」: <https://www.kuradashi.jp/>
- ・クラダシが自社で運営する「クラダシ基金」: <https://www.kuradashi.jp/fund>
- ・冷凍宅配弁当「Dr. つるかめキッチン」: <https://tsurukame-kitchen.com/>

【店舗一覧】

- ・Kuradashi店舗一覧: <https://kuradashi.jp/pages/stores>

【クラダシのサステナビリティ】

- ・サステナビリティサイト: <https://corp.kuradashi.jp/sustainability/>
- ・サステナビリティレポート: <https://speakerdeck.com/kuradashi/sustainability-report>

【2024年12月末時点の主な累計実績】

- ・フードロス削減量: 26,964トン ・経済効果: 131億1,923万円
- ・CO2削減量: 71,482t-CO2 ・支援総額: 157,158,188円

「Kuradashi」、「ソーシャルグッドマーケット」、「1.5次流通」、「もったいないを価値へ」は株式会社クラダシの登録商標です。