

報道関係各位

2025年9月18日

クラダシ、“かくれフードロス”をおいしく変えるスイーツブランド
「GREEN DOLCE」第2弾商品を10月より販売開始
～ファミレスへの原料供給も開始し、新たな市場を創造～

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、未利用素材を活用したスイーツブランド「GREEN DOLCE」の第2弾商品として、国内生産量の約9割を占める茨城県で年間約2,000トン発生する「干し芋残渣」を活用したスイーツ4種を、2025年10月1日(水)より「Kuradashi」にて発売を開始いたします。また、本スイーツに活用した「干し芋残渣」ペーストを、都内のファミリーレストランへ初めて販売し、未利用原料の卸事業も開始いたしました。

本取り組みを通じて、未利用素材の新たな流通機会を創出し、フードロス削減のさらなる加速を目指してまいります。



■「干し芋残渣」を活用した背景

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。

全国の干し芋生産量・消費量の約9割を占める一大産地、茨城県。おいしさや形の美しさを追求するあまり、加工時には端の部分や厚くむかれた皮などが切り落とされます。その量はサツマイモ全体のおよそ4割に達し、残渣として廃棄されているといわれています。また、県内では年間約2,000トンに及ぶ干し芋残渣の処理に莫大な費用がかかるため、その多くが畑に放置され、悪臭や害虫の発生といった地域課題にもつながっています。(※1)

通常の市場に流通している干し芋と変わらないおいしさをもちながらも、「残渣」として廃棄・放置されている素材。このようなかくれフードロスの課題を解決するため、このたび、クラダシは「GREEN DOLCE」第2弾商品にて「干し芋残渣」を活用いたしました。

本スイーツを通じて秋の味覚を楽しみながら、まだ食べられるにもかかわらず捨てられてしまうかくれフードロスの課題と、通常品と変わらない未利用素材の「おいしさ」を広く伝えてまいります。

※1出典：茨城大学 環境報告書2024（令和5年度）<https://www.ibaraki.ac.jp/m/corporate/environment/>

■「GREEN DOLCE」干し芋残渣を活用した絶品スイーツ

「GREEN DOLCE」は、未利用素材を活用し、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開発するブランドです。

2025年5月に展開した第1弾では、2人の有名なパティシエとコラボし、酒粕やワインの澱（おり）などを活用した焼き菓子を販売いたしました。（※2）販売後に購入者を対象に実施したアンケート（※3）では、「食べる前は味に不安があったが、実際に食べてみると美味しさに驚いた」「未利用素材であることと味は関係ない」といった声が多数寄せられ、未利用素材の可能性と消費者からの高い関心が示されました。

今回の第2弾の商品では、「金の干し芋」で知られる日興フーズ株式会社で生じる干し芋残渣を活用した4種のスイーツを、2名のシェフ監修のもと、素材本来の甘みと風味を最大限に引き出したオリジナルスイーツに仕上げました。発売は2025年10月1日（水）から、Kuradashiにて開始します。さらに、今回は「Kuradashi」公式サイトに加え、「au PAY マーケット Kuradashi店」での取り扱いも始め、より多くのお客さまに届けられるよう販路を拡大して展開していきます。

【商品概要】

- ・商品：干し芋残渣を使用したスイーツ4種 ※
- ・販売開始日：2025年10月1日（水）
- ・販売場所：
 - ・Kuradashiサイト（<https://kuradashi.jp/>）
 - ・au PAY マーケット Kuradashi店（<https://wowma.jp/user/92667791>）

※商品の詳細は、販売開始の10月1日（水）に改めてお知らせいたします。



※2参照:【5月22日 10:00予約開始】もったいないを極上スイーツに変える新ブランド「GREEN DOLCE」から焼き菓子セットを発売(<https://corp.kuradashi.jp/news/2025-05-20/>)

※3 GREEN DOLCEに関するアンケート(アンケート実施期間:2025年7月24日(木)~7月31日(木))

■「干し芋残渣」をご提供いただいた事業者さまのコメント

・日興フーズ株式会社

甘くておいしい干し芋を作るために数ヶ月間蔵で寝かせた「紅はるか」は、どの部分をとっても甘くおいしいのは変わらない。それにもかかわらず、干し芋の製造過程では皮や端材などさつまいも全体の約40~50%の廃棄が発生しています。「さつまいものおいしいを丸ごと使い切る」という弊社のプロジェクトに対する想いを、今回のようにプロの方の手によって、こんなにも綺麗でおいしいカタチに仕上げていただけたことをとても嬉しく思っています。実際に見た時には、あまりの完成度に変え感動致しました。

■スイーツを監修したシェフのコメント

・Constellation. 加藤 皓史氏

サツマイモの未利用素材を有効活用し、スイーツ3種を開発しました。お菓子作りの視点からフードロス削減に取り組むことで、「おいしいものを食べる」行為そのものが社会に良い循環を生む仕組みを作りたいと考えています。素材の可能性を広げ、持続可能な食文化の実現を目指しています

・MOKA CHOCOLATE & Factory 小清水圭太 氏

本来なら廃棄されてしまう干し芋の“もったいない”部分を、おいしさの主役に、芋ペーストをたっぷり使い、口どけなめらかなスイーツに仕立てました。人口が90億人、100億人になると予想される中、これからの食にとって、素材を無駄なく活かす、ということは大切な課題です。サステナブルは我慢ではなく、笑顔で続くこと。おいしく、楽しく、未来へつなぐお菓子作りに取り組んでまいります。

■「新素材」の市場創造への取り組み

クラダシは、「GREEN DOLCE」の商品を通じて、未利用素材の認知やおいしさ、新しい活用方法を広めるとともに、より多様な未利用素材を市場へ流通させフードロス削減を加速させていくため、未利用素材の卸事業にも取り組んでいます。

その一環として、今回初めて、新商品に活用した「干し芋残渣」のペーストを都内のファミリーレストランに販売し、秋限定メニューの中で活用いただきました。

今後もクラダシは、「GREEN DOLCE」の取り組みを通じて、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していき、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。

■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/>

【本件に関するお問い合わせ】
広報担当: 齋藤 pr@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>

【2025年6月末時点の主な累計実績】

- ・フードロス削減量: 29,627トン ・経済効果: 144億1,471万円
- ・CO2削減量: 78,541t-CO2 ・支援総額: 168,849,985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。