

報道関係各位

2025年10月20日

クラダシ、茨城大学とHYKと産学連携し「干し芋の残渣(ざんさ)」を活用した 「米粉のまどれーぬ」を共同開発

10月20日よりKuradashiで販売開始

～クラダシ基金を活用した初の大学共同研究から商品化が実現～

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、茨城大学・石島恵美子研究室(所在地:茨城県水戸市)と株式会社HYK(本社:北海道札幌市、代表取締役:上保木聡志、以下「HYK」)と連携し、干し芋の製造過程で発生する未利用資源である干し芋残渣をアップサイクルした「米粉のまどれーぬ」を開発しました。本商品は、**2025年10月20日(月)**より「Kuradashi」にて販売を開始いたします。



■共同開発に至った背景

クラダシは、フードロス削減を目指し、賞味期限が切迫した食品や季節商品など、消費可能でありながら通常の流通ルートでの販売が困難な商品を買取り、ソーシャルグッドマーケット「Kuradashi」で販売しています。また、その売り上げの一部でさまざまな社会貢献活動を支援しています。さらに、クラダシが自ら社会貢献活動を行うために創設したクラダシ基金(※1)を活用し、2024年9月には大学および大学院のゼミ・研究室との共同研究(※2)を初めて実施しました。

その共同研究先の一つである茨城大学・石島恵美子研究室は、干し芋生産農家を取り巻く産官学協働プロジェクトを通じて、地域コミュニティの強化や持続可能な地域づくりに貢献する研究も行っています。クラダシとの共同研究では、「干し芋残渣のアップサイクル及び食品ロス学習プログラムの開発」に取り組みました。

HYKは、食「札幌マドレーヌ本舗マドマドレ」・福祉「就労継続支援B型事業所ベジタブル」・環境「オリジナル紙袋製造販売」の三分野を結び、「もったいないを形に」「食と福祉を結ぶ」をテーマに安全で安心な商品を提供しつづけています。さまざまな理由で廃棄される可能性のある食材に新たな価値を見出し、工夫と技術で製品化することでフードロスの課題解決に積極的に取り組んでいます。

このたび、クラダシのビジネスモデルに共感いただいたHYKに、茨城大学・石島恵美子研究室が取り組む干し芋残渣の課題を共有したところ、三社の想いが一致し、干し芋残渣を活用したマドレーヌの商品開発に至りました。

本取り組みは、大学との共同研究の成果を起点に、クラダシをハブとして新たな企業連携を生み出し、フードロス削減という具体的なアクションにつながった新しい産学連携の事例です。



Kuradashi

※1クラダシ基金とは:

クラダシ自らが社会貢献活動を行うために創設した基金で、「Kuradashi」における支援先の1つです。地方創生事業・フードバンク支援事業・教育事業・食のサステナビリティ研究会の社会貢献活動に充てられています。

※2参照: [クラダシ、大学との共同研究実施先が決定～茨城大学ならびに法政大学の研究室と持続可能な社会の実現を目指す～](#)

■開発商品「米粉のまどれーぬ」について

今回開発したのは、干し芋残渣をたっぷり練り込んだ、ふんわり食感の米粉マドレーヌです。干し芋残渣とは、製造過程で切り落とされる皮や身の部分を指し、原料となるさつまいもの約40%を占めると言われています。(※3)おいしくて栄養価が高い一方でその多くが廃棄され、処理する際に埋め立てると異臭が発生する等、環境問題につながっています。

このような干し芋残渣をHYKの豊富なノウハウによって、さつまいもの自然な甘みと風味を活かしたマドレーヌに仕上げました。マドレーヌに使用した米粉は、粒が小さい、割れているなどの理由で一般に流通しない規格外のお米を原料としています。また、パッケージのシール貼りや出荷作業は、HYKが運営する就労継続支援B型事業所「ベジタブル」が担っています。

本商品は、フードロス削減だけでなく、大学と企業、農業や福祉との連携までも実現した「産学農福連携(※4)」によって生まれた、人にも環境にもやさしいマドレーヌです。

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

※4 参照: 産学農福連携とは: 従来の産業界(産)と大学などの教育・研究機関(学)の連携を基盤として、さらに地域の生産者(農)や福祉関連機関(福)をも含めた、より広範なパートナーシップを指す言葉です。

【商品概要】

- ・商品名 : 米粉のまどれ一ぬ さつまいも味
- ・内容量 : 1セット4個入り
- ・販売価格 : 1,980円（税込・送料別）
- ・販売開始日 : 2025年10月20日(月)
- ・販売場所 : Kuradashi サイト

(<https://www.kuradashi.jp/>)



■各社コメント

- ・株式会社クラダシ ブランド事業部 多田 慎之介

「学生の皆さまの熱意とHYKさまの卓越した技術により、フードロス削減が実現できたことを大変嬉しく思います。皆さまに心より御礼申し上げます。今後もクラダシはハブとなり、こうした価値ある連携を社会に広げてまいります。」

- ・茨城大学 石島恵美子研究室 干し芋の残渣削減プロジェクト実行委員会（HZP）

「研究室での活動を通して、地域で生まれる未利用資源を「おいしい形」に変えることができました。大学生として、研究や学びだけでなく、実際に商品として世の中に届けられることに大きなやりがいを感じています。多くの方に召し上がっていただき、食品ロス削減や地域資源のアップサイクルの可能性について考えるきっかけとなれば嬉しいです。」

- ・株式会社HYK 代表取締役 上保木 聡志 氏

「地域の課題を解決したいという学生さんたちの熱意が、遠く離れた北海道にいる私たちをも動かしてくれました。この商品と一緒に開発し、ついに発売の日を迎えられたことを心から嬉しく思います。発売はゴールではなく、これからがスタートです。この商品を通じて、皆さんの想いがさらに広がるよう、応援しつづけます。」

クラダシは今後も、大学との共同研究をはじめとする産学連携を積極的に推進し、フードロス削減につながる新たな価値創造を目指します。また、本取り組みをモデルケースとして広く発信することで、他大学や企業との連携を促進し、社会課題の解決により一層貢献してまいります。

■株式会社HYKについて

代表者氏名：上保木聡志

設立：2011年3月

本社所在地：〒004-0802 北海道札幌市清田区里塚2条6丁目1-3 里塚ノースヴィレッジ1階

URL：<https://vegetable-hokkaido.com/>

■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>

【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。