よろこびがつなぐ世界へ
KIRIN

News Release

2026 年 11 月 24 日

「廃棄コーヒーチェリーの有効活用による新規 CSV 素材の開発」が全国清涼飲料連合会賞を受賞

キリンホールディングス株式会社（社長　COO　南方健志、以下キリン）の飲料未来研究所（所長　決得麻佐子）が開発した「廃棄コーヒーチェリーの有効活用による新規 CSV※1 素材の開発」が、第 35 回日本清涼飲料研究会（事務局　一般社団法人　全国清涼飲料連合会）において、「全国清涼飲料連合会賞」を受賞しました。

※1 Creating Shared Value の略。社会的価値と経済的価値をともに創出すること

近年、コーヒー豆の原料となる種子を取り出した後のコーヒーチェリーの果肉や果皮は、世界中の産地で大量に発生し、その多くが廃棄されています。これらにはカフェインやポリフェノールなどの成分が含まれており、生態系への影響や水質・土壌汚染などの環境負荷が懸念されているほか、コーヒー農園の収入が不安定であることも課題となっています。

本研究では、廃棄されるコーヒーチェリーを価値ある素材として活用するため、キリン独自の香味増強技術を応用し、コーヒーチェリー由来の発酵素材を開発しました。さらに、この素材が酒類や清涼飲料において、果実感やコク、飲みごたえなどを向上させる効果を持つことを見出しました。

本研究成果は、コーヒー農園の持続性向上や環境負荷の軽減に寄与するだけでなく、飲料の香味価値を高める新たなアプローチとして活用が期待されます。本素材は、ノンアルコール・ビールテイスト飲料「キリン　グリーンズフリー」をはじめとするキリングループの商品にも活用されており、研究成果の社会実装が進んでいます。また、ノンアルコールや低アルコール飲料の飲用満足度を高める可能性も示唆されており、アルコール関連の社会課題解決にも貢献することが期待されます。

キリンは、容器素材やリサイクル技術に加え、副産物や廃棄物の有効利用など、資源を循環させる研究を進めています。限りある資源を無駄なく生かしきり、持続可能な社会の実現を目指しています。

＜参考＞
2025 年 10 月 29 日 当社リリース
飲みごたえや香味を高めるコーヒーチェリー由来の発酵素材を開発 コーヒー農園の持続性や環境負荷軽減とアルコール関連の社会課題に貢献 | 2025 年 | KIRIN - キリンホールディングス株式会社
2025 年 10 月 29 日　KIRIN 公式　note
たった一人の情熱が、捨てられるはずだったコーヒーの実を“おいしい未来”に変えた話｜KIRIN

全国清涼飲料連合会賞とは
清涼飲料水（関連する分野を含む）の科学技術に関する優れた業績であって、清涼飲料業界の振興に資する業績に対して授与されます。

受賞研究
「廃棄コーヒーチェリーの有効活用による新規CSV素材の開発」

授賞式の様子



受賞者
辻 さや香
小岩井乳業株式会社 技術開発センター センター長
※研究当時、キリンホールディングス株式会社 R&D 本部 飲料未来研究所に所属