

2026年5月28日(木)

【ごみゼロの日】伊豆パノラマパークの絶景の中で味わう、抽出後のコーヒーを丸ごと発酵再生した新スイーツが登場。アップルパウンドケーキ・ブラウニーの2種を6月20日から新発売

静岡県SDGsビジネスアワード受賞2社が初コラボ。特許技術で抽出後のコーヒーを乾燥不要で丸ごと使い切るカフェスイーツを開発。観光地の副産物を食の価値へ転換する"観光地完結型"循環モデルを静岡から実装。



発酵技術によるサーキュラーエコノミーの構築を目指す株式会社ソーイ（本社：静岡県沼津市、代表取締役：石垣 哲治）は、大日株式会社が運営する伊豆パノラマパーク（静岡県伊豆の国市、代表取締役総支配人：杉本 繁則）内カフェ「葛城珈琲」と連携いたしました。5月30日の「ごみゼロの日」を前に、カフェから出るコーヒー残滓を乾燥不要で“すべて使い切る”弊社の特許技術により食品原料へ発酵再生。「麴カフェ・アップルパウンドケーキ」「麴カフェ・ブラウニー」として商品化し、2026年6月20日（土）より葛城珈琲店内にて販売を開始いたします。

本取り組みは、観光地で生まれた副産物を、その場で味わう特別な体験へと再生する"観光地完結型"の新しいサステナブル観光モデルです。

▼【伊豆パノラマパーク「葛城珈琲」公式サイト】

https://www.panoramapark.co.jp/mountain_top/katsuragi_coffee/

静岡発のこの取り組みでは、これまで十分に活用されてこなかったコーヒー抽出後の副産物が、伊豆の絶景の中で味わう新たなカフェスイーツとして生まれ変わります。両社はともに静岡県 SDGs ビジネスアワード受賞企業であり、受賞企業同士が連携して循環型ビジネスを県内で実装する象徴モデルとなります。

観光地で生まれた副産物を、その観光地ならではの体験へと変える——本取り組みはそんな"観光地完結型"の循環モデルを実現しました。

本発表は「ごみゼロの日」（5月30日）に合わせ、"すべて使い切る"循環への取り組みとして発信するものです。

■ プロジェクト開始の背景

日本では、コーヒー抽出後に生まれる副産物の新たな活用方法が注目されています。コーヒー残滓は含水率が65%以上と高く、再利用時には乾燥工程で多くのエネルギーを必要とすることが課題でした。

伊豆パノラマパークの葛城珈琲でも、日々生まれるコーヒー残滓の新たな活用方法を模索していました。ソーイでは、独自の循環設計システム「UP0TECH®」のもと、コーヒー残滓を新たな価値へ転換する技術開発を進めています。その実装技術の一つとして、乾燥工程を必要とせず、コーヒー残滓をペースト化・発酵させ、新たな食品原料へ転換する技術（特許第7418707号）を活用しています。この技術と理念に共感した大日株式会社との連携により、観光地で生まれた副産物をその観光地の新たな価値へ変える"観光地完結型"の循環モデル構築に至りました。



※コーヒーかす排出量の根拠：全日本コーヒー協会によると、2020年時点で国内コーヒー消費量は約43万トン。抽出後のコーヒーかすは含水率65%以上のため、重量ベースで約86万トンのコーヒーかすが発生しているとされています。

■ 本プロジェクトの3つのポイント

- ・ **【観光地の抽出後のコーヒー豆が「カフェスイーツ」に】**

コーヒー由来の副産物が、来場者の手に届く新たなカフェスイーツへ。“すべて使い切る”循環と新たな顧客体験を両立する、観光地ならではのモデルです。

- ・ **【静岡県 SDGs ビジネスアワード受賞企業 2社が連携】**

共通の志を持つ2社が静岡県内で循環型ビジネスを共同実装。県内発の象徴モデルとして、静岡発の取り組みを全国へ発信します。

- ・ **【“すべて使い切る”循環技術「UPOTECH®」】**

乾燥工程を必要としない循環技術で、環境負荷低減に貢献。コーヒー残滓のすべてを新たな食の価値へ転換します。

■ 今後の展開

今回の2商品はUPOTECH®×葛城珈琲の第一弾です。伊豆の絶景の中でコーヒーと一緒に味わう特別な体験を提供しながら、今後は様々なお土産品としての展開も予定しています。伊豆パノラマパークを“捨てない観光”を体現する場所、“観光地完結型”循環モデルの発信拠点への協業を進めてまいります。

■ コラボレーション販売商品

項目	商品①	商品②
商品名	麴カフェ・アップルパウンドケーキ	麴カフェ・ブラウニー
販売開始	2026年6月20日(土)	
販売場所	葛城珈琲(伊豆パノラマパーク内) 静岡県伊豆の国市長岡 260-1	
価格	700円(税込)	580円(税込)
商品の特徴	麴発酵させたコーヒーのペーストを練り込んだ、しっとりとした食感のパウンドケーキ。"ほのかな優しい風味と奥深いコク"に、ゴロゴロと入ったリンゴの爽やかな甘酸っぱさが調和した、大人のための上質な一品です。	乾燥工程を挟まない発酵ペーストだからこそ生まれる、ずっしり濃厚でクリーミーなチョコレート生地。"ほのかなコーヒーの風味、がコクを引き立て、香ばしいナッツのカリッとした食感が心地よいアクセントの贅沢な一品です。



麴カフェ・アップルパウンドケーキ

麴カフェ・ブラウニー

■ コメント

▼ 株式会社ソーイ 代表取締役 石垣哲治

石垣哲治(株式会社ソーイ 代表取締役)

技術は長年の研究開発で確立していますが、しかし最も難しいのは、"ごみ"という概念が当たり前になってしまった人の心を変えることです。ごみとは人の心が作ったものだ

と考えています。弊社は創業以来、廃棄物という概念をなくし、すべてを"循環するもの"として捉え、発酵の力を利用してアップサイクルし資源循環させる UPOTECH®を追求しています。ソーイに300年間受け継がれてきた発酵文化を背景に、静岡の観光地で新たな食の循環を生み出せることを大変光栄に思います。『すべての命を余すところなく使う』という教えを現代に活かし、コーヒー残滓を価値ある資源に変える取り組みを、静岡から全国へ広げてまいります。

▼伊豆パノラマパーク 料飲マネージャー 曳地鉄也 様

曳地鉄也様（伊豆パノラマパーク 料飲マネージャー）

弊施設は、豊かな自然環境があつてこそ、多くのお客様に感動体験をご提供できる事業であり、その自然環境を守り続けることは、地域の自然循環を支えるとともに、事業の持続的な発展にもつながると考えております。一方で、日々の事業運営においては、自然環境に対して多くの課題を抱える業種でもあります。そのような中、この度の企業連携の実現は、社内におけるSDGsへの関心を高めるとともに、地域の経済循環に貢献する次世代のサステナブルツーリズム推進への重要な挑戦になるものと期待しております。



碧テラスにて（左：株式会社ソーイ 石垣社長、右：伊豆パノラマパーク 曳地マネージャー）

▼ 静岡県くらし・環境部 環境局 環境政策課 主査 竹内 翔 様

竹内 翔 様（静岡県くらし・環境部 環境局 環境政策課）

静岡県 SDGs ビジネスアワード受賞企業の協業によるコーヒー残滓のアップサイクルによる商品開発は、県内の SDGs の先進的な実装事例としてとても高く評価できます。

特に、麴発酵技術を現代の環境課題解決に適用している点はとても画期的であり、受賞企業同士の連携が新たな価値を生み出す静岡県の大きな可能性を示唆しています。

本取組が“観光地完結型”循環モデルの発信拠点として、持続可能な観光地づくりに留まらず、循環型社会への移行を加速させるものとなることを期待しています。

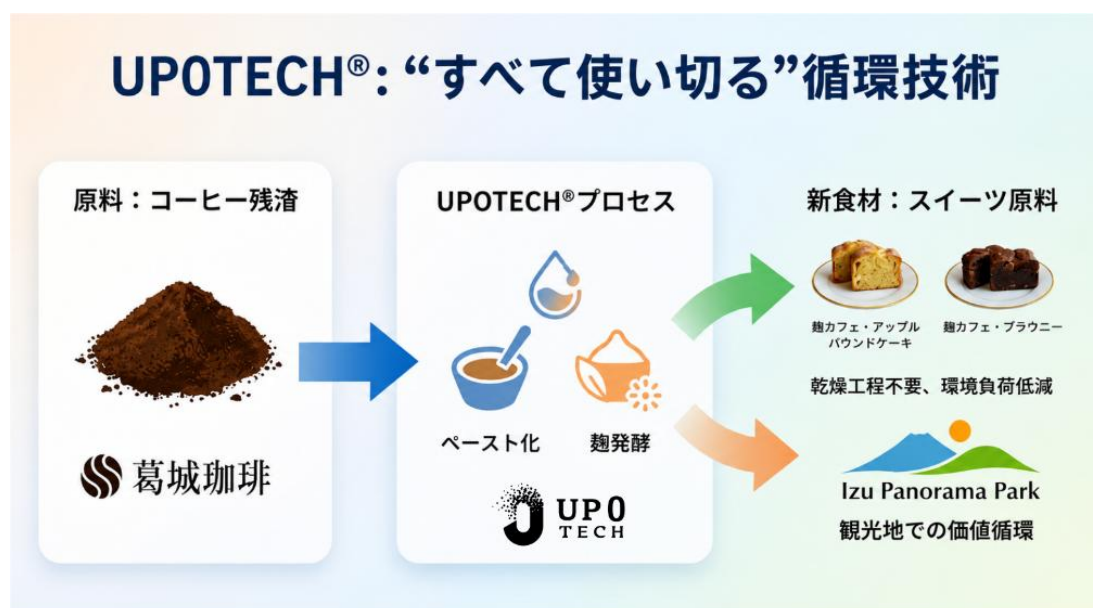
■ UPOTECH®（アップゼロテック）とは

株式会社ソーイが独自開発した“すべて使い切る”循環技術です。食品残滓を乾燥させずペーस्ट化・発酵させることで、環境負荷低減に貢献します（特許第 7418707 号）。



コーヒーは2度おいしい。

一度目は淹れたての香り高いコーヒーとして、二度目は循環技術によってスイーツなどの「新しい食材」として。UPOTECH®は、その二度目の楽しみ方を実現する技術です。



■ 静岡県 SDGs ビジネスアワードについて

静岡県が持続可能な社会の実現に向けた優れた取り組みを行う企業・団体を表彰するアワード。株式会社ソーイは 2024 年度に県知事賞、伊豆パノラマパークを運営する大日株式会社は 2023 年度に奨励賞をそれぞれ受賞。受賞企業同士が静岡県内で循環型ビジネスモデルを共同実装した象徴モデルです。



■ 会社概要

【株式会社ソーイ】

会社名	
代表者	代表取締役 石垣哲治
所在地	〒410-0035 静岡県沼津市山王台 14-43 / 東京テクニカルセンター：東京都大田区矢口 1-13-19
設立	1984 年 3 月（発酵技術約 300 年の歴史継承）
事業内容	発酵技術のコンサルティング、循環型食品開発事業、無添加食品・健康食品の開発・販売
受賞歴	県知事褒章、科学技術庁長官賞、静岡県 SDGs ビジネスアワード県知事賞（2024 年度）
URL	https://soijp.com/

【伊豆パノラマパーク（葛城珈琲）】

施設名	 伊豆パノラマパーク IZU PANORAMA PARK
運営会社	大日株式会社
代表者	代表取締役総支配人 杉本繁則
所在地	静岡県伊豆の国市長岡 260-1
カフェ名	葛城珈琲
受賞歴	静岡県 SDGs ビジネスアワード奨励賞（2023 年度）
公式サイト	http://www.panoramapark.co.jp



■ 本件に関するお問い合わせ

株式会社ソーイ アップサイクル事業部 担当：寺田

TEL：055-951-5028 E-mail：contact@soijp.com

大日株式会社 営業課 担当：足立

TEL：055-948-1525 FAX：055-948-1527 E-mail：adachi@panoramapark.co.jp