



## 企業連携で持続可能な社会を目指すアップサイクルから 麴の力で持続可能な食の未来を実現するプロジェクト「Enz Koji」を開始

～第1弾として抽出後のコーヒー豆による「ポリフェノールたっぷりパン」を11月28日(木)より提供開始～

業界の垣根を超えた各社が連携し、従来のリサイクルの枠を超えた新たな取り組みを展開する一般社団法人アップサイクル(所在地：大阪市、代表理事 森原 洋)は、参画している「株式会社フジワラテクノアート」(本社：岡山県岡山市、代表取締役社長：藤原 恵子)と共に、食品副産物を麴にアップサイクルするプロジェクト「Enz Koji」を開始します。また、本プロジェクトの第一弾として、ネスレ日本株式会社(本社：神戸市、代表取締役社長兼CEO：深谷 龍彦)と株式会社栄屋製パン(本社：神奈川県海老名市、代表取締役：梅田 高嗣)協力のもと、抽出後のコーヒー豆を麴化して製パンした「ポリフェノールたっぷりパン」を、2024年11月28日(木)より数量限定にて販売開始します。



<抽出後のコーヒー豆からの麴の製造工程とポリフェノールたっぷりパン>

### ■「麴」を活用した資源循環型社会の実現へ：食品副産物に新たな価値を創出する「Enz Koji」プロジェクト始動

一般社団法人アップサイクルは、“現代および将来の世代のために持続可能な社会の実現”を掲げ、2023年2月に設立されました。現在では、43の企業や団体が参画し、資源や食品副産物に新たな価値を生み出すことを目指しています。これまで使用後の紙資源や間伐材を紙系にアップサイクルするプロジェクト「TSUMUGI」を推進してきました。

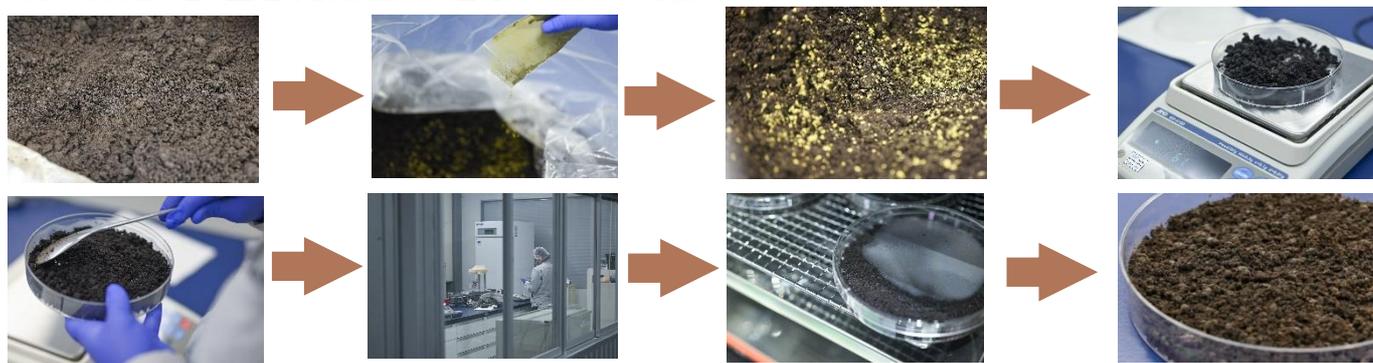
このたび、会員として参画する「株式会社フジワラテクノアート」のもつ固体培養技術により、食品副産物を麴としてアップサイクルするプロジェクト「Enz Koji」を開始します。本プロジェクトでは、本来廃棄されるはずの食品副産物や搾りかすから「麴」を作り、醸造以外での活用方法を模索しています。こうして生まれた新しい「麴」を「Enz Koji」と名付け、循環型社会の実現に貢献する技術として世界に発信することを目指しています。「Enz Koji」の「En」には、「循環(円)」を意味するほか、麴菌の培養によって生成される「酵素(Enzyme)」、そして複数の共創パートナーとの「縁」を表す意味が込められています。

### ・抽出後のコーヒー豆を新たな資源に！「ポリフェノールたっぷりパン」を提供開始

プロジェクト「Enz Koji」の第1弾として、抽出後のコーヒー豆を麴にアップサイクルして製パンした「ポリフェノールたっぷりパン」の提供を開始します。コーヒーは、世界中で1日20億杯以上消費されていますが、抽出後の豆は多くが焼却・埋め立て処分されており、有効活用が課題となっていました。こうした課題に対応するため、コーヒー豆を麴にアップサイクルしたパンが生まれました。

今回、ネスレ日本株式会社協力のもと抽出後のコーヒー豆を発酵させて麴化したものを原料の一部として、株式会社栄屋製パンが独自の手法で、「ポリフェノールたっぷりパン」を製作しました。ポリフェノールは、植物自身が活性酸素と戦うために作り出す物質で、活性酸素と戦う力が強いといわれています。古くから日本で親しまれてきた「麴菌」と、世界で愛されるコーヒーを組み合わせることで、安心して楽しめる新しい食文化を提案します。このように、カフェで発生する豆を、再びカフェで提供できる形にアップサイクルすることで循環型社会実現を目指していきます。

<抽出後のコーヒー豆麩の製造工程：種付け～攪拌～培養>



・ブランドロゴについて

アップサイクルの参画会員である特定非営利活動法人インクルーシヴ・ジャパンの所属作家が、障がい者就労の一環として、「Enz Koji」のブランドロゴを作成しました。このロゴの文字を少しずつ小さくすることで動きを、円形にすることで循環を表現するほか、“縁”という意味も込められています。



■商品概要

・商品開発のこだわり

コーヒー豆麩を 15%添加しており、ポリフェノールも豊富で栄養価の高い一品に仕上げました。麩の添加にあたり、仕込み段階での生地生成を早めることで、しっとりと柔らかい生地を実現しました。特に保水性が少ないという特性から、発酵をあまり必要としない菓子系のパンに最適化しました。コーヒーの香ばしさがほんのり漂い、身体にも環境にも配慮した美味しさをお届けします。

・ラインアップ

種類	プレーン	フルーツ
パン		
特長	牛乳で練り上げた生地は、シンプルな甘さとしっとりした食感が楽しめる一品。コーヒーの香ばしさが口いっぱいに広がります。	洋酒漬けのフルーツ MIX を加え、ほのかな酸味と深みのある味わいをプラスしました。焼ドーナツ風のしっかりした食感もお楽しみいただけます。
質量	約 50 g	

【販売場所】

種類	プレーン	フルーツ
提供メニュー		
価格	650 円 (税込)	

## <ネスカフェ 原宿>

「ネスカフェ」の旗艦店として「Make your world」をコンセプトにリニューアルオープン。  
“美味しさ”と“遊び心”のあるメニューを楽しみながらゆったりできる、くつろぎの空間となっています

- 住所 東京都渋谷区神宮前 1-22-8 JR 原宿駅竹下口より徒歩 2 分
- 時間 11:00~20:00



以上

### 【ご取材・掲載に関するお問い合わせ先】

一般社団法人アップサイクル 担当:大塚・瀧井

TEL:080-6142-1012 E-mail: [info@upcycle.or.jp](mailto:info@upcycle.or.jp)

## 参考資料

### ■フジワラテクノアートについて

1933 年の創業以来、醤油、味噌、清酒、焼酎などの醸造食品を生産するための設備提供を事業の柱として、日本の食文化を支えてきました。特に、麹菌などの微生物を安定して生産するための独自の固体培養技術は、バイオ新時代を切り開く革新的な技術として高く評価されています。醸造の分野で培った豊富な微生物ノウハウを活かし、心豊かな循環型社会の実現に貢献します。



### ■栄屋製パンについて

学校給食用パンや業務用パンを中心に、店舗用のオリジナルパンの開発も手がけています。厳選されたこだわりの原材料を使用し、パン職人によって作り出された美味しいパンを毎日お届けします。また、運営母体である製パン工場から出る切り落とされて不要となったパンのミミを、モルトの一部に代替して醸造を行うブルワリー“Better life with upcycle”も展開しています。



### ■特定非営利活動法人インクルーシヴ・ジャパンについて

障がい者の社会参加・自立支援を目的に、就労支援として障がい者アートの制作を行っています。

#### ・武田源：ロゴデザイン作家

香川生まれ、愛媛育ち。10代後半に精神的なバランスを崩し通院を開始し、県内のB型事業所や就労移行支援事業所を経て、「インクルーシヴ・松山 ヒカリのアトリエ」にてアート作品の制作を始めました。現在までに、カレンダーや展覧会ポスター、DM、シール、ラベル、キャプション、名刺等のデザイン制作に携わっています。

### ■一般社団法人 アップサイクルについて

一般社団法人アップサイクルは“現代および将来の世代のために持続可能な社会の実現”を掲げ、日清紡グループのニッシントーア・岩尾株式会社、ネスレ日本株式会社、「フジワラテクノアート」をはじめとする 43 の企業や団体(※)からなる企業連携プラットフォームです。 ※2024年11月28日時点



一般社団法人  
**アップサイクル**  
Upcycle Association

## 団体概要

設立日：2023年2月7日

所在地：大阪府中央区本町3丁目

代表理事：森原 洋（ニッシントーア・岩尾株式会社 繊維事業本部テキスタイル部長）

理事：嘉納 未来（ネスレ日本株式会社 執行役員 コーポレートアフェアーズ統括部長）

副理事：上田 俊友（株式会社トッピンググラフィックコミュニケーションズ 常務取締役）

副理事：海保 学（シーエヌシー株式会社 代表取締役）

事務局長：瀧井 和篤（ネスレ日本株式会社）

WEBサイト：<https://upcycle.or.jp>