

報道関係各位

2025 年 5 月 20 日

**【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
～年間食品廃棄 1,760 万トンにひそむ「かくれフードロス」の削減を目指す～**

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、「かくれフードロス」素材を活用した新スイーツブランド「GREEN DOLCE」を立ち上げました。

同ブランドより、焼き菓子のセットを 5 月 22 日(木) 10:00 より GREEN DOLCE のサイトで販売いたします。本商品は完全予約販売・数量限定となります。

・ GREEN DOLCE サイト：<https://greendolce.kuradashi.jp/>



**【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**

「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。

■新ブランド「GREEN DOLCE」とは

「GREEN DOLCE」は、規格外野菜や食品加工過程で発生する端材や残渣といった未利用素材を「新素材」と定義し、それらを利用したさまざまな食のブランドを連続的に開発するプロジェクト「THE GREEN TABLE」から生まれた新ブランドです。

年間 1,760 万トンに及ぶとされている食品廃棄物（※1）の一部には、まだ食べられるにもかかわらず廃棄される「かくれフードロス」が存在しています。

【本件に関するお問い合わせ】

広報担当：齋藤 pr@kuradashi.jp

「GREEN DOLCE」では、そのような「かくれフードロス」素材を活用して、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展開いたします。

食の専門家との協働により、未利用素材に新たな可能性と価値を見出し、「GREEN DOLCE」の商品を通じて、フードサプライチェーンの上流で発生する「かくれフードロス」の課題解決に貢献してまいります。

※1 出典：農林水産省 日本の「食品ロス量」 - 約 472 万トン

<https://www.maff.go.jp/chushi/heyu/attach/pdf/tenji6-41.pdf>

「年間かくれフードロス量 約 1,760 万トン」＝「約 2,232 万トン（食品由来の廃棄物等）」－「約 472 万トン（まだ食べられるにもかかわらず廃棄される食品ロス）」

■「GREEN DOLCE」商品について

このたび、「GREEN DOLCE」より、1 箱 5 個入りの焼き菓子セットを 2 種類ご用意いたしました。5 月 22 日(木) 10:00 より GREEN DOLCE のサイト上で、数量限定で予約販売いたします。

それぞれの焼き菓子には、日本酒の絞り粕やワインの澱（おり）など、「かくれフードロス」と呼ばれる未利用素材が活用されています。さらに、商品開発には、日本茶軸のコース専門店「VERT（ヴェール）」のパティシエ、田中俊大シェフと菓子ブランド「amazoonia（アマゾニア）」のパティシエ、松田みどりシェフの 2 名にご協力いただきました。

おいしいだけでなく、環境にもやさしい。それぞれのパティシエが贈る、ここでしか味わえない特別なスイーツを、ぜひこの機会にお楽しみください。

▽商品概要

- ・商品名：「焼き菓子セット（VERT コラボ）」 「焼き菓子セット（amazoonia コラボ）」
- ・商品内容：
未利用素材を活用してつくられたフィナンシェやクッキーなどの焼き菓子詰め合わせ※
- ・販売日：2025 年 5 月 22 日(木) 10:00
- ・価格：各 3,240 円（税込）
- ・販売サイト：<https://greendolce.kuradashi.jp/>

※詳細は下記をご参照ください。

※商品内容は変更となる可能性がございます。

【本件に関するお問い合わせ】

広報担当：齋藤 pr@kuradashi.jp

▽焼き菓子セット (VERT コラボ)

<セット内容>



①酒粕と抹茶のフィナンシェ

- 商品説明:
風味が鼻から心地よく抜ける酒粕パウダーに、
大山製茶園さんの SONOGI 抹茶の香りを乗せた
フィナンシェ。
- 活用している未利用素材：酒粕
- 入り数：3 個



②さつまいもとコーヒーのアメリカンクッキー

- 商品説明：
しっとりと優しい風味のさつまいもペーストを
ふんだんに使ったアメリカンクッキー。コーヒー
パウダーが風味のアクセントになっています。
- 活用している未利用素材：
さつまいもペースト・コーヒー粉末
- 入り数：2 個

【本件に関するお問い合わせ】

広報担当：齋藤 pr@kuradashi.jp

▽焼き菓子セット (amazoonia コラボ)

<セット内容>



①ワインの澱といちじくのフィナンシェ

- 商品説明:
ワイン澱とセミドライいちじくでジャムを炊き、
澱を混ぜ込んだ生地の上に絞り焼き上げました。
ワインの風味がフルーティーに香るフィナンシェ。
- 活用している未利用素材：ワインの澱（おり）
- 入り数：2個



②ごまおからのフィナンシェ

- 商品説明:
ごまおからを生地とクランブルにたっぷり練り
込んだ、香ばしい香りが楽しめるフィナンシェ。
- 活用している未利用素材：ごまおから
- 入り数：1個



③ごまとコーヒーのフロランタン

- 商品説明:
ごまおから、コーヒー粉末でヌガーを炊き、
ザクッと香ばしく焼きあげたフロランタン。
- 活用している未利用素材：
ごまおから・コーヒー粉末
- 入り数：2個

【本件に関するお問い合わせ】

広報担当：齋藤 pr@kuradashi.jp

▽活用している未利用素材（写真左から）

- ・酒粕 : 日本酒を醸造する過程で、醪（もろみ）を搾った後の粕
- ・さつまいもペースト : 干し芋の製造工程で取り除かれる皮に近い身の部分や皮
- ・コーヒーの粉末 : コーヒー抽出後のコーヒーの粉
- ・ワインの澱（おり） : ワインの熟成過程や保管中に自然に発生する沈殿物
- ・ごまおから : ごま油を搾った後の搾りかす



■ご協力いただいたシェフのコメント

・田中 俊大シェフ

未利用食材というジャンルがあり、まだまだ可能性が見出せるものがお金と時間をかけて廃棄されているという現状を初めて知りました。実際に廃棄されてる現状を肌で感じ、勿体無いと感じました。今回の取り組みにとっても共感させていただき、私自身新たな可能性との出会いに感謝いたします。

・松田みどりシェフ

製造過程で多くのフードロスが出ていることを知り、驚きました。未利用食材を使ってお菓子を作ることによってロス削減に直接つながるのが何よりうれしく、そのうえで新しい素材との出会いや発見もあり、とてもおもしろく感じました。

■未利用素材をご提供いただいた事業者さまのコメント

・玉乃光酒造株式会社

弊社でも酒粕事業を行っていますが、年間発生量が多く、活用先の拡充は課題でした。本プロジェクトの取り組みに共感し、弊社の酒粕が「GREEN DOLCE」として新たな価値を得て活かされることを大変嬉しく思います。伝統的な酒粕の新たな可能性を広くお届けし、フードロス削減にも貢献できれば幸いです。

・とちお農園株式会社

今回の取り組みをきっかけに、毎年大量に廃棄していた「澱」の存在をスイーツ業界の方に知っていただくことができました。素材を余すことなく愉しめるようになることは造り手として、大変嬉しく思います。廃棄されるものを価値あるものと捉え、ワインだけではない愉しみを、お客さまと一緒に味わいたいと願っています。

今後もクラダシは、ソーシャルグッドカンパニーとして、さまざまな食の専門家や事業者と連携しながら、「THE GREEN TABLE」プロジェクトをはじめとした新たな取り組みの推進を通じて、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

【本件に関するお問い合わせ】

広報担当：齋藤 pr@kuradashi.jp

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 3 月末時点の主な累計実績】

- ・フードロス削減量：28,365 トン ・経済効果：138 億 0,061 万円
- ・CO2 削減量：75,195t-CO2 ・支援総額：163,012,869 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。

【本件に関するお問い合わせ】

広報担当：齋藤 pr@kuradashi.jp