

栄養と美味しさの両立を実現する  
アップサイクル・プラントベース食品





KAWAIIINE

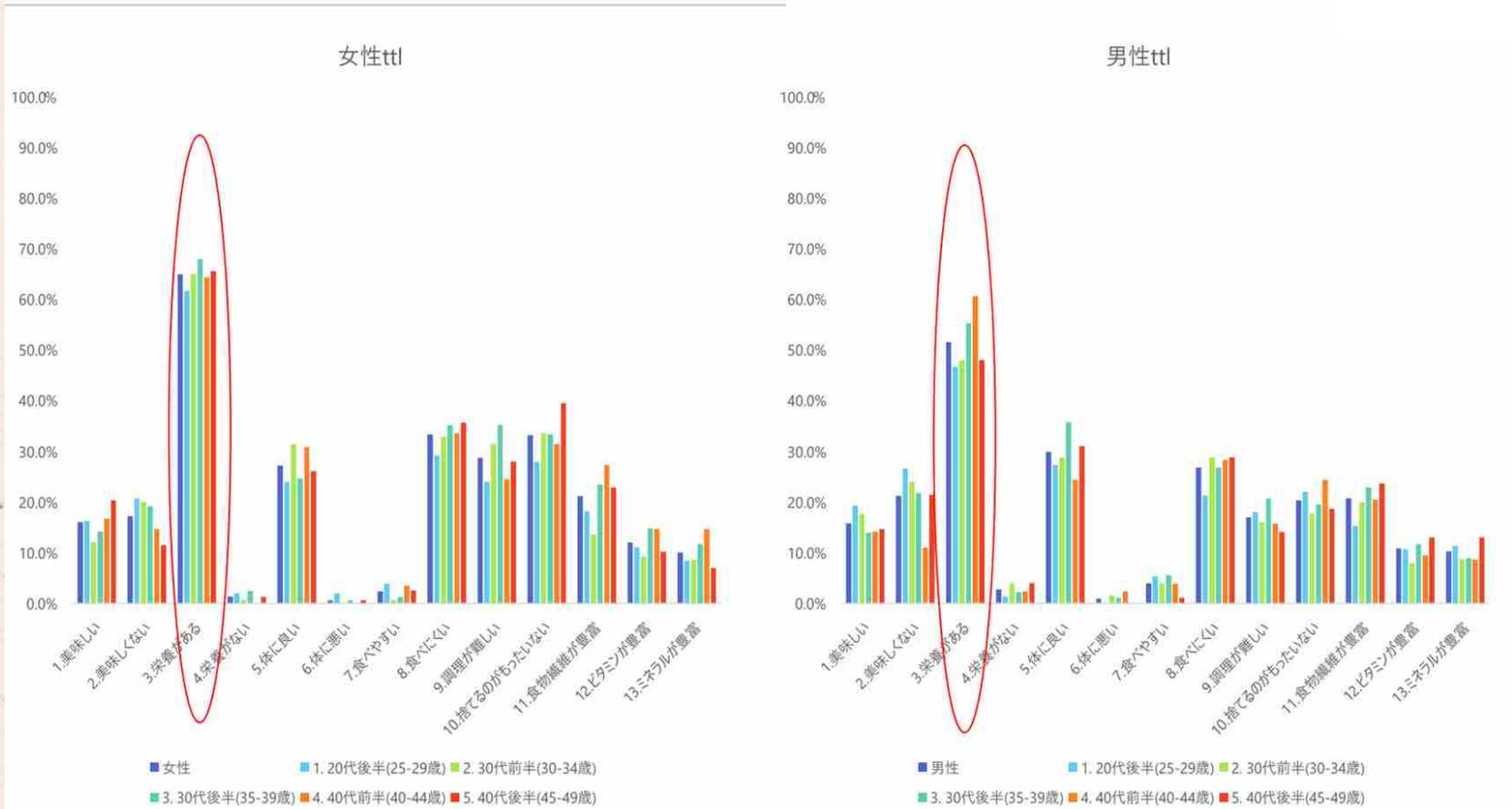
残渣の可能性

野菜の皮や葉っぱ、  
どんな印象がありますか？



お野菜の皮や葉っぱなどへのイメージ調査を実施。(n数 1500人)  
 50%以上が「栄養がある」と回答、  
 次に多いのが「食べにくい」「調理が難しい」という印象があることが分かりました。

お野菜の皮や茎・根っこ・葉っぱにどのようなイメージがありますか？ (複数回答可)





KAWAIIINE

# 事業の始まり

ダウン症をもつ少食の娘のへ  
少量でも栄養の高い食事を

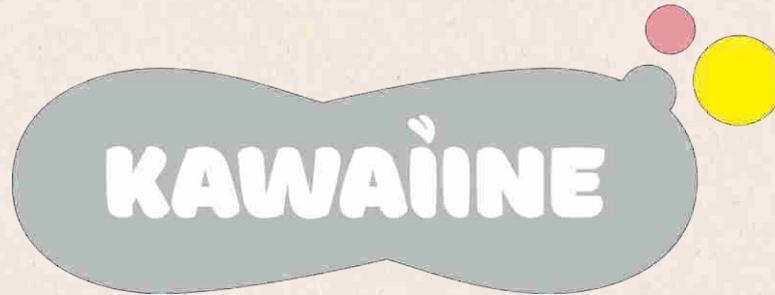


Creative  
×  
Manufacture



# 食品残渣の栄養価に着目

美味しさと栄養の両立を実現する  
アップサイクル・プラントベースブランド



Since 2024

株式会社東京バル



KAWAÏNE

## 1.会社概要

## 2.開発について

└干し芋の皮から生まれた「皮いいね」

└ジュース搾りかすから生まれた「THIS IS SALAD」 3.

## 将来



## Profile

### 共同創業者/取締役

### 筒井玲子

1992年生まれ。

明治大学卒業後、サイバーエージェント(広告代理事業)入社。

退社後、夫婦で飲食経営などを行う。

学生時代のミス・ユニバース(2015年全国大会)出場をきっかけに、

健康啓発や環境保全などのチャリティー活動に関わる中で、

日本が食育に関して後進国なのを知り

コロナ期間中、飲食店の厨房で商品開発をスタート。

## 会社概要

東京バルは2018年レストラン事業から始まった会社です。  
コロナ期間中、クローズしていたレストランの場所を活用しレシピ開発をはじめ、  
筑波大学の学生さんと植物性たんぱくの研究をスタートしました。



2019年  
東京バル研究学園店



2020年  
東京バル筑波大学店



研究スタート

## 会社概要

### 【新素材加工開発研究LAB】

#### <二軸スクリューストルーダー>

最新のモデルを導入しており、少量の原料で試作が可能で本製造にも対応可能です。

#### <食品乾燥機>

乾燥野菜、ドライフルーツが作れる食品用乾燥機

#### <スチームコンベクション>

バッチ式・大量生産オーブン

#### <粉体混合 TMH-65S>

粉体の混合リパック作業

混合後の充填については、手作業になります。



## 会社概要

2023年「**新素材加工開発LAB**」を設立し  
HACCP、ハラール認証を取得。

プラントベース・アップサイクルなどの商品開発・製造を開始しました。



# 食品ロスと未利用資源の課題

食品ロスが国内外で深刻化

令和5年度の食品ロスの発生量は約464万トン（うち家庭系約233万トン、事業系約231万トン）と推計されました。

付加価値を生み出す活用方法が注目・求められている

本研究の目的：残渣を使った新規食品開発



# 米国アップサイクルにおける市場規模と成長トレンド

2022年時点で約 545 億ドル規模、2031年には970億ドルに成長する見通し。



サステイナブルをメインストリームへ

A photograph of a factory production line, showing a conveyor belt with various components and parts. The image is semi-transparent, allowing the text to be clearly visible. The background shows a complex industrial environment with metal tracks and machinery.

Manufacturing problem

“リソース不足”

“製造ラインが決まってしまっている”

“賞味期限が短い商品しかない”

私たちの

研究

✓素材の特性を生かす

✓添加物を使わず

✓賞味期限1年以上

✓美味しい

約 **2000**トンの

茨城県の名産

干し芋の皮

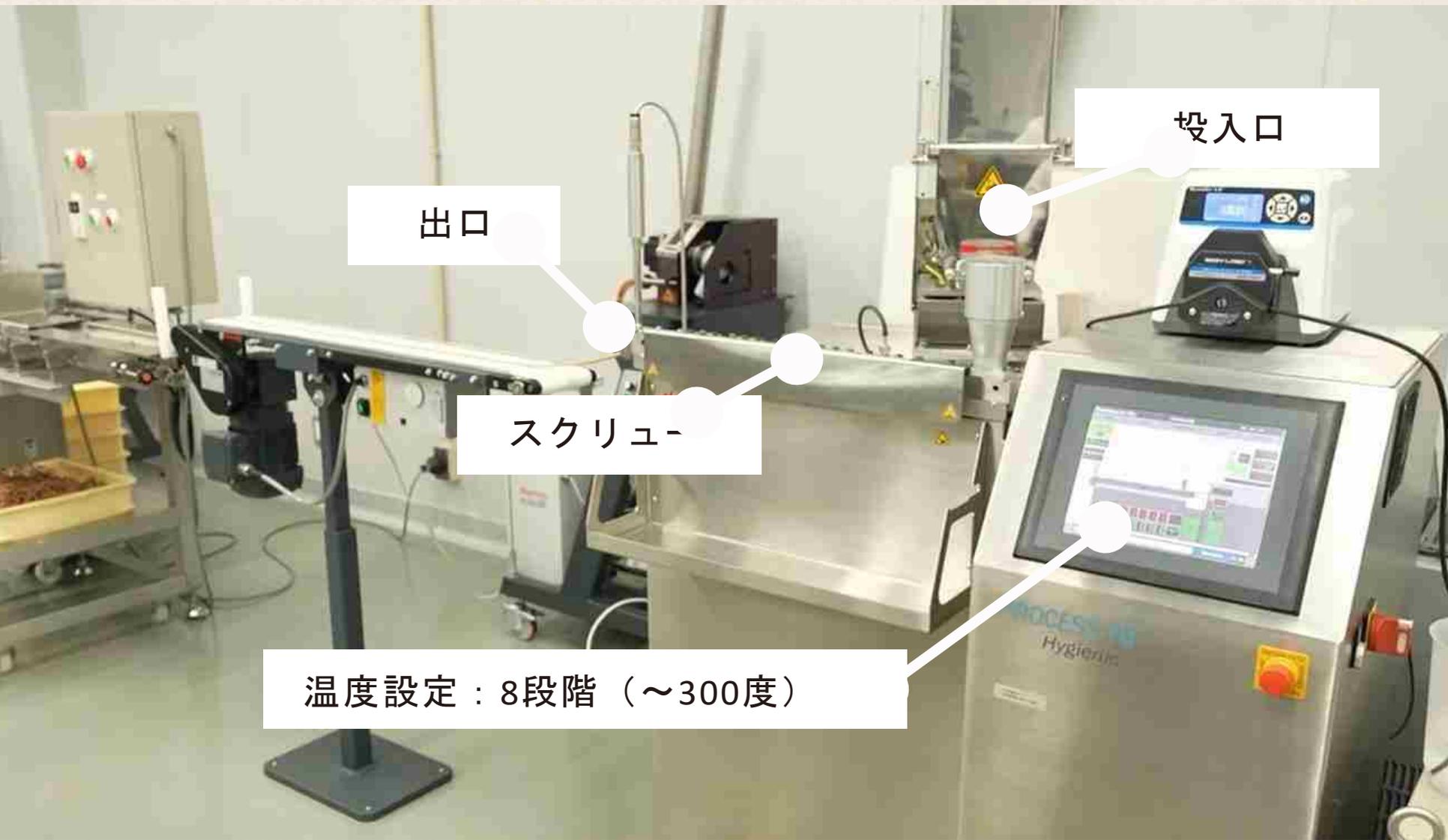
UPCYCLING OF  
DRIED SWEET POTATO



# 「ヤラピン」

（ ） （ ） →





投入口

出口

スクリーン

温度設定：8段階（～300度）

砂糖不使用なのに甘い  
口どけスナック



STEP 1  
殺菌



100度のお湯で洗浄・殺菌

STEP 2  
微粉碎処理



ドラムロール式

STEP 3  
低膨化・高密度加工



2軸エクストルーダー

通常の膨化



低膨化・高密度加工



糖化促進  
と  
甘味凝縮

砂糖不使用なのに甘い  
口どけスナック



約 **70** トンの  
有機ジュースの搾りかす

UPCYCLING OF ORGANIC JUICE





# 食物纖維

STEP 1  
混合攪拌



STEP 2  
焼成



生産工程を簡略化し  
原価を抑えながらも高品質な商品を目指す



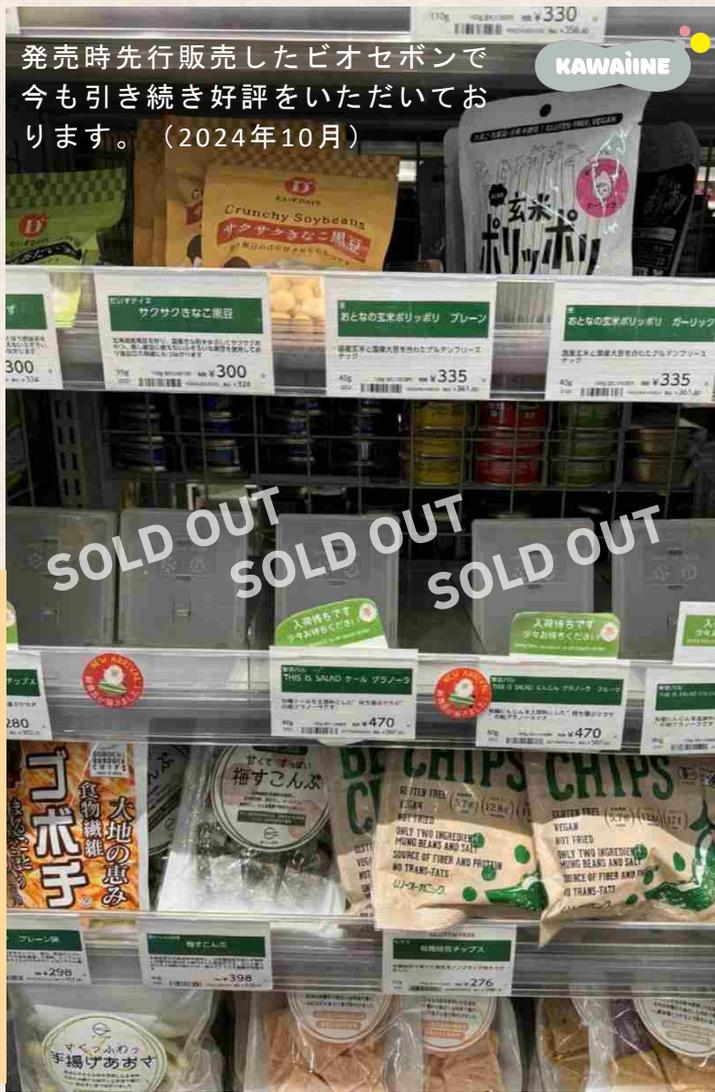
Item No.	Item Name	Category	Price
1	350 小麦粉	30	150
2	520 小麦粉	30	150
3	520 小麦粉	30	150
4	520 小麦粉	30	150
5	520 小麦粉	30	150
6	520 小麦粉	30	150
7	520 小麦粉	30	150
8	520 小麦粉	30	150
9	520 小麦粉	30	150
10	520 小麦粉	30	150
11	520 小麦粉	30	150
12	520 小麦粉	30	150
13	520 小麦粉	30	150
14	520 小麦粉	30	150
15	520 小麦粉	30	150
16	520 小麦粉	30	150
17	520 小麦粉	30	150
18	520 小麦粉	30	150
19	520 小麦粉	30	150
20	520 小麦粉	30	150
21	520 小麦粉	30	150
22	520 小麦粉	30	150
23	520 小麦粉	30	150
24	520 小麦粉	30	150
25	520 小麦粉	30	150
26	520 小麦粉	30	150
27	520 小麦粉	30	150
28	520 小麦粉	30	150
29	520 小麦粉	30	150
30	520 小麦粉	30	150

Item No.	Item Name	Category	Price
31	520 小麦粉	30	150
32	520 小麦粉	30	150
33	520 小麦粉	30	150
34	520 小麦粉	30	150
35	520 小麦粉	30	150
36	520 小麦粉	30	150
37	520 小麦粉	30	150
38	520 小麦粉	30	150
39	520 小麦粉	30	150
40	520 小麦粉	30	150
41	520 小麦粉	30	150
42	520 小麦粉	30	150
43	520 小麦粉	30	150
44	520 小麦粉	30	150
45	520 小麦粉	30	150
46	520 小麦粉	30	150
47	520 小麦粉	30	150
48	520 小麦粉	30	150
49	520 小麦粉	30	150
50	520 小麦粉	30	150



カテゴリ	個数	カテゴリ	個数
味・香り	104	価格	105
活用方法	200	内容物	93
chinese words	206	時期	46
感じ悪い	212	利用状況	43
健康	170	ヒズメン	54
多少	123	粘度	20
ブランド	114	vegan	6
種類	134		

Item No.	Item Name	Category	Price	CTR	SPC	CV	CNR
27	野菜炒めのお子向け	2.8%					
28	野菜炒めのお子向け	2.4%					
29	野菜炒めのお子向け	2.4%					
30	野菜炒めのお子向け	1.56%					



「サスティナブルをメインストリームへ」

データ分析を活用した  
「売れる商品」を設計

# 国内販路他、グローバルへ市場への展開



Sushi Marketplace



epicurus gourmet.



ChefShop.com eat simply! live well!



# 「酒粕」 の旨味を活かした ビーガンチーズ

UPCYCLING OF JAPANESE SAKE





New York



SF



Mexico



Tokyo

生産者・メーカーとの連携により

廃棄コスト削減をしながら

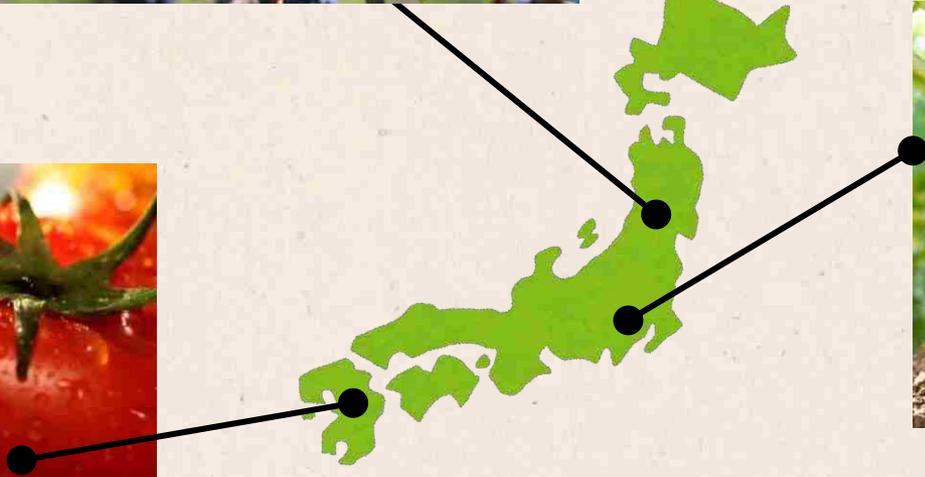
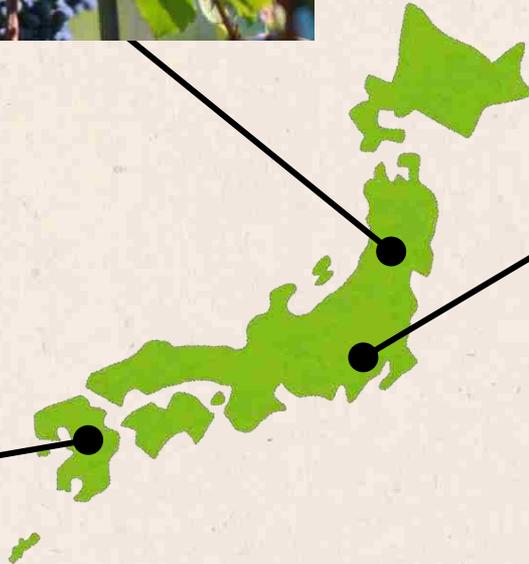
新たな価値・販路を創出する



生産者  
メーカー

**KAWAINE**

研究・開発  
製造



今後について

**規格外・残渣などの  
未利用資源の活用による  
地域振興プロジェクト**



## 連携強化



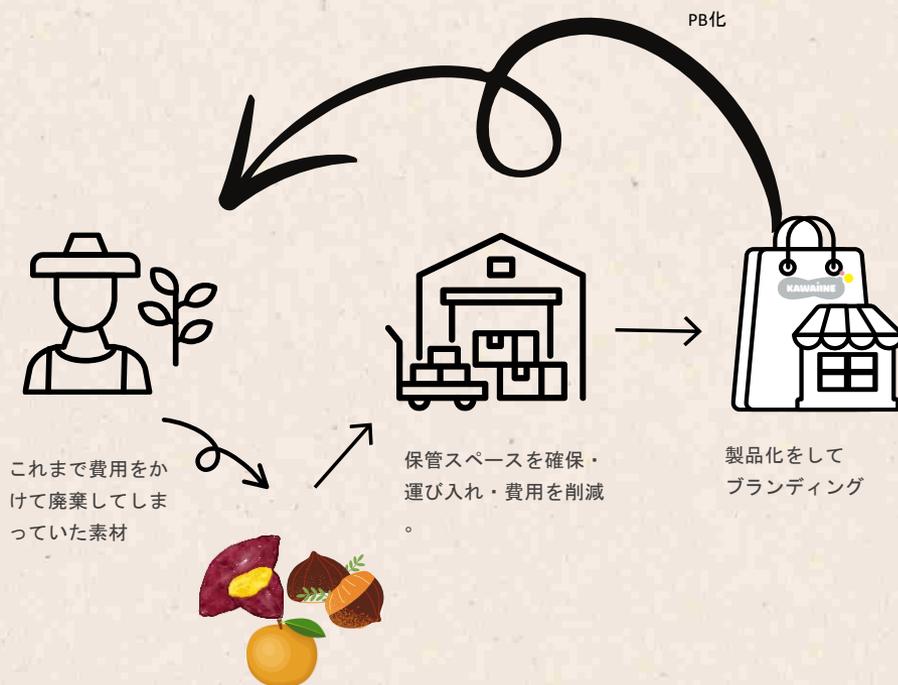
### 保存ハブ構築

残渣を適切に保管・管理する拠点を  
設置し、廃棄コストを削減します。



### 付加価値創出

ベルファームの搾りかすや干し芋の皮を事例として、特に茨城県内の干し芋残渣や農産物（例えば栗など）これまで廃棄されていた素材を新製品として活用します。



米国



インドネシア



アラブ首長国連邦



スペイン



フランス





有機素材・地域資源を活用した、  
サステナブルでおいしい商品群を世界中の消費者に届ける挑戦

The logo for KAWAIIINE is a dark grey, rounded, pill-shaped bubble containing the word "KAWAIIINE" in white, uppercase, sans-serif font. To the right of the bubble are three small circles: a pink one at the top, a yellow one in the middle, and a white one at the bottom.

# KAWAIIINE が創る未来

「食べられるのに捨てられる」現実と、  
「食べたくても食べられない」現実が、地続きの世界にある。