

事業者ロゴ

事業者名：株式会社東京バル

所在地・担当者アドレス：茨城県 ryoko.Tsutsui@easyvegan.jp

1 取組の概要

「KAWAÏINE～皮いいね～」社会課題解決に資する
アップサイクル&プラントベース食品で、ダイバーシティーフードを確立し世界へ。

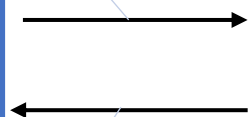
TOKYOBAL



新素材加工開発研究所
“New Food Technology LAB”

【残渣連携】
惣菜や商品の加工残渣

スーパー
などの
小売店
・メーカー



【開発・製造】
PBもしくはNBにて
企画と製造

＜これまで開発してきたプラントベース食品（一部）＞

滋賀県産赤こんにゃくを
鉄分たっぷりジャーキーに



手絞り酒粕を葉酸豊富な
パルメザンチーズ（風）に



新規ブランド「KAWAÏINE～皮いいね～」
の国内・国外展開。

「皮までまるごと栄養摂取」をテーマにした
ナチュラル・ヘルシーブランドを年内リ
リース予定。

SDG s に取り組みたい事業者サイドと
まだリテラシーが高くない消費者のキャ
ズムを超えることを狙いとし商品設計を
行う。



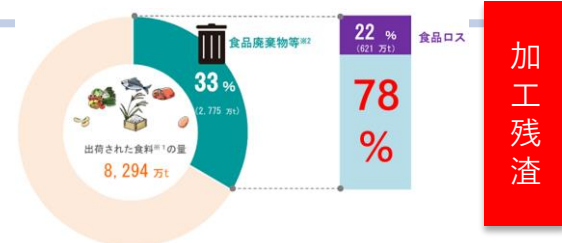
▶ 国外は米国・スイス・シンガポール・ドバイで
のテストを実施中

各企業が“リソース不足”や“製造ラインが決まってしまう”などで取り組めていなかった課題を
弊社の強みである「開発力」と掛け合わせて協業。廃棄コストを削減し、新たな価値を生み出す。

2 ビジネスモデル

現状弊社ですでに連携し取り組んでいる残渣は**10種類以上**。
農水省によると食品ロスのうち78%が加工残渣といわれており本事業によりこれらの加工残渣削減が期待される。

78% のフードロスは加工残渣由来といわれている



【ケーススタディ①】

年間2000トン以上ある茨城県の干し芋残渣を解消

干し芋の“皮”を使ったヘルシースナックで
ダイエット市場他
ベビーやペットでの展開も視野に

当社が所在する茨城県は干し芋の生産で有名で年間**2000トン以上**の廃棄が推定されています。本製品はそんな干し芋を皮ごとまるっと使用したヘルシースナック。

まるっと皮ごと栄養たっぷり

主に皮の付近にあるさつまいも特有な「ヤラピン」成分。弊社ではこのヤラピンに着目。ヤラピンは腸の働きを促し消化を整えてくれます。食物繊維も豊富で健康・美容の味方のおやつです。

▶独自技術で
「ベビー」向けまた、
プロテインを配合し「ペット」
の機能性おやつとしても



【ケーススタディ②】

年間70トン以上あるジュース残渣を解消



オーガニックジュースの”搾りかす”を
使ったグラノーラ素材やクラッカーで
食事市場へ

青汁やニンジンジュースを生産するオーガニック農家「ベルファーム」の食物繊維が豊富なジュース搾りかすを使用し、グラノーラ素材やクラッカーを開発。



▶ベンチマークの製品（米）



そのほか、ケール・大根・キャベツ・
ビーツ・りんご
などの残渣を用いた製品を企画・開発中

3 提案 (Proposing)



茨城から世界へ

私たちの技術ノウハウを以て
世界への拠点づくりを
行っていきます。

