

令和7年度「横浜市食の3R きら星活動賞」 受賞者を決定しました

横浜市では、食品ロスを減らすために優れた取組をしている事業者等を「横浜市食の3R きら星活動賞」として表彰しています。

この賞は、食品廃棄物の発生抑制、再生利用、啓発等で、他の模範となる取組を行い、顕著な功績を挙げている事業者等を表彰し、その取組を広く紹介することで、食品廃棄物のさらなる削減を目指しており、平成 29 年より実施しています。

令和7年度は、次の2事業者を受賞者として決定しました。

株式会社木曽屋 「コミュニティ冷蔵庫『フリーゴ』」	チョコレートデザイン株式会社 「製造工程からでるカカオ原料 副産物のアップサイクル」
	
【受賞者コメント】 昔からの「おすそわけ」の精神を継ぐフリーゴ。フリーゴは愛でできています。未来を救うと思っています。この活動が世の中に広がることを、2020 年 6 月から夢見てまいりました。この受賞により横浜市から発信できることがとても嬉しく、光栄です。	【受賞者コメント】 当社の製造工程で出るカカオの副産物を活用するアップサイクル活動が、横浜市の模範となる取組として評価されたことを大変光栄に思います。今後も、カカオハスクやココアパウダーの新たな活用方法を追求し、環境に配慮した取組を続けてまいります。このような名誉ある賞を励みに、より一層、資源循環の推進に貢献できるよう努めてまいります。

※ 取組内容の詳細は別紙をご覧ください。

●取材について

受賞者に対して個別に表彰を行いました。表彰時の写真は提供可能です。また、受賞者への取材希望の方は、下記お問合せ先までご連絡ください。

お問合せ先
資源循環局事業系廃棄物対策課担当課長 倉田 力 Tel 045-671-2558



GREEN × EXPO 2027

YOKOHAMA JAPAN

2027年国際園芸博覧会 2027年3月～9月 横浜・上瀬谷



1 株式会社 木曽屋

普及・啓発

先進的で他の模範となるもの

～「おすそわけ」で地域における食品ロス削減に貢献～

株式会社木曽屋は江戸時代から 18 代続く地域に根差した老舗企業。社会貢献事業の一つとして、地域における食品ロス削減に貢献する「コミュニティ冷蔵庫」の取組を実施。



コミュニティ冷蔵庫「フリーゴ」

〈コミュニティ冷蔵庫「フリーゴ」〉

海外におけるコミュニティ冷蔵庫の取組に感動したスタッフが、食品ロス削減と食の支援を目的として、地域で気軽に使えるコミュニティ冷蔵庫「フリーゴ」の取組を 2020 年6月に開始。

鶴見銀座商店街近くの木曽屋が所有するビルのエントランスに設置し、近隣店舗から出た売れ残りや、家庭からは食べきれない未開封の食品を、おすそわけのように気軽に「フリーゴ」に入れることができる。「フリーゴ」に入れる際は、冷蔵庫扉に設置された管理ノートに「品目名」、「数量」、「留意点等」の記載が必要。受け取り手は、ノートやメモ書きを確認し、持ち出す記録を残すことで、利用することができる。

〈地域全体で食品をシェア〉

管理ノートには、食品を受け取った人が、後日に食品を提供するなどのやり取りや、食品の提供側が「フリーゴ」に入れた食品が誰かの手に渡った喜びが書かれており、地域全体で食品をシェアできる仕組みが構築されている。

「フリーゴ」に搬入された食品は当日中に持ち出され、現在まで取り残しによる廃棄は発生していない。

過去の管理ノート



実際の利用の様子



〈地域と共に進める食品ロス削減の取組〉

木曽屋は、近隣高校でコミュニティ冷蔵庫の取組に関する講演を実施したことをきっかけに、学生と共に活動し、地域の食品ロス削減への意識啓発にも貢献。

食品安全の仕組みづくりを地域全体で進め、コミュニティ冷蔵庫の普及拡大に取り組む。

★表彰時の写真★

(左) 代表取締役社長 中西 英一 様

(なかにし えいいち)

(右) 「フリーゴ」の企画・運営者

取締役 中西 美里 様

(なかにし みさと)



「フリーゴ」と一緒に

表彰者の候補選定にあたり、横浜メディアビジネス総合研究所(以下、「YMBL」という)が協力。YMBL が地域メディアとして、及び資源循環局との協働事業(食品ロス削減・プラスチック対策プロモーション協働事業)をはじめとする食品ロス削減取組の知見を活かし、株式会社木曽屋を推薦しました。

※YMBL とは、地域課題の解決を目的として、神奈川新聞社、テレビ神奈川、tvkコミュニケーションズの三者が協働で推進するコンソーシアム。

～製造工程から出るカカオ原料副産物のアップサイクル～

カカオ豆の輸入・加工からチョコレート菓子の製造、販売までを行う、横浜発のチョコレート専門の事業者。カカオ豆の加工工程から出る副産物のカカオハスクやココアパウダーの素材の特性を活かし、新しい技術に取り組む多様な事業者と連携、食品廃棄物や食品ロスの削減につながるアップサイクルの取組を実施。



クラフトビール「DOLCE」

〈副産物カカオハスクをクラフトビールの原料に〉

カカオ豆をチョコレートにする加工工程から年間約 12 トンのカカオ豆の外皮「カカオハスク」が発生。

その「カカオハスク」をクラフトビール醸造用に規格化し、ブルワリーに原料として提供。カカオの香りがするクラフトビールへアップサイクルしている。この取組はアサヒユウアス株式会社が主催するクラフトビールによって未利用資源の活用を目指すプロジェクト「CACAOMOI プロジェクト」として実施した。

カカオハスクの森のタンブラー

〈タンブラーの素材としての活用〉

「カカオハスク」を素材として活用したタンブラーを企画、開発し、商品化。全体の 30%の割合で「カカオハスク」を使用。このタンブラーの開発がきっかけで「カカオハスク」の理解が深まり、素材としてのアイデアや可能性が広がり、クラフトビールの取組につながった。



食べられるスプーン

〈副産物ココアパウダーを活用した食べられるスプーン〉

カカオ豆をチョコレートにする加工工程から発生する副産物ココアパウダーを活用した食べられるスプーン。店舗でのソフトクリームに、地球環境に配慮した捨てないスプーンとして提供している。野菜で作る食用スプーン「PACOON」の技術を持つ株式会社勤労食と共同開発した。

〈新しいアップサイクル方法を模索し続ける〉

その他にも、カカオハスクを活用したお香の商品化や合皮レザーを開発して店舗ソファへの導入などにも取り組む。常に新しいアップサイクル方法を模索し続けている。

★表彰時の写真★

(左) 代表取締役 大槻 昌弘 様

(おおつき まさひろ)

(右) 経営企画室 川島 真生子 様

(かわしま まおこ)



チョコレートデザイン株式会社の皆さま