

令和8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などを「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年から実施しています。

令和8年度は、次の2事業者を受賞者として決定しました。

株式会社エリアプロジェクト 「モルト粕を使用した地域循環型エナジードリンク『エナジーハマー』」	富士シティオ株式会社 「未利用玉ねぎをおいしくアップサイクル」
	
【受賞者コメント】 「横浜産のもので横浜を元気にしたい」という思いから始まった『エナジーハマー』が、このような賞をいただき大変嬉しく思います。食品ロスの削減はもちろん、売上の一部還元や地元イベントでの活動を通じ、今後も笑顔と活気が巡る地域循環のモデルを目指して挑戦を続けます。	【受賞者コメント】 惣菜の加工工程で発生する野菜の未使用部分を3社で協力しアップサイクル商品として活用できたことをうれしく思います。本事業を評価いただき大変光栄です。これからも3社で力を合わせ、野菜の旨みが詰まった商品を通じて、お客様とともに食品ロス削減に取り組んでまいります。

※ 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		
事業系廃棄物対策課担当課長	金田	Tel 045-671-2558



1 株式会社エリアプロジェクト

発生抑制

普及・啓発

先進的で他の模範となるもの

～モルト粕を使用した地域循環型エナジードリンク『エナジーハマー』～

横浜市を拠点に住宅リフォームや不動産事業を展開する株式会社エリアプロジェクトは、地域循環型経営の一環として、「横浜産のものを使ったエナジードリンクで横浜を元気にしたい」という思いから、エナジードリンクの開発に踏み出しました。開発にあたり、市内企業との連携を模索する中で、株式会社横浜ビール醸造所で生じる「モルト粕」に着目。その「モルト粕」を活用した業界初のエナジードリンク『エナジーハマー』が誕生しました。



エナジードリンク「エナジーハマー」

〈ビールのモルト粕をエナジードリンクの原料に〉



麦汁を絞った後に残る麦芽の搾りかす「モルト粕」

株式会社横浜ビール醸造所との対話を通じて、ビールの製造過程で生じる「モルト粕」が大量に廃棄されている実情を知り、モルト粕を原料としようと思いましたが、粉末状のモルト粕は飲料製品には不向きでした。そこで、エリアプロジェクトは、モルト粕を液状化加工する技術を有する株式会社ジュブレ横浜工房とも連携し、液状の「モルトエキスリキッド」を用いることで、飲料製造事業者の協力のもと、エナジードリンクの製造が実現しました。

〈『エナジーハマー』でつなぐ地域活性化の動き〉

『エナジーハマー』は、市内の多くのフィールドで活躍しています。瀬谷区で開催されているビーチサッカー大会「THE PRIDE BEACH GAMES」では、メインスポンサーとしてイベントを盛り上げています。また、令和8年9月には規格外浜なし※の果汁を使用した『エナジーハマー』の販売を開始しました。売上の一部は地域活動に寄付する等、食品ロスの削減と同時に、「横浜の人と街の元気」に大きく寄与しています。

※浜なし：横浜市内で生産されたナシのブランド名



「THE PRIDE BEACH GAMES」のメインスポンサーを務める

★表彰時の写真★

(中央) 代表取締役 小杉 駿介 様

(右) チーフマネージャー 坂井 正 様

(左) 横浜市資源循環局事業系廃棄物対策部

大島 貴至



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



2 富士シティオ株式会社

発生抑制

再生利用

普及・啓発

先進的で他の模範となるもの

～未利用玉ねぎをおいしくアップサイクル～

横浜市内で17店舗を展開する地域密着型のスーパーマーケット企業・富士シティオ株式会社。

おいしさへのこだわりから、やむなく生じていた未利用の玉ねぎを、食品加工を担う浜食産株式会社と、未利用野菜の粉末化を行う株式会社グリーンエースと連携することで、様々な商品へアップサイクルする取組を実施しました。

〈カツ丼の製造工程で生じる未利用部分〉

富士シティオが展開する各スーパーマーケットで販売されている人気商品、カツ丼。そのおいしさの秘訣は、食感の良い玉ねぎの中心部分のみを利用していること。品質へのこだわりゆえに、繊維質の多い外側やヘタの周辺は、やむなく未利用となっていました。富士シティオはこの未利用部分に着目し、どうにか有効活用できないか、活路を模索していました。

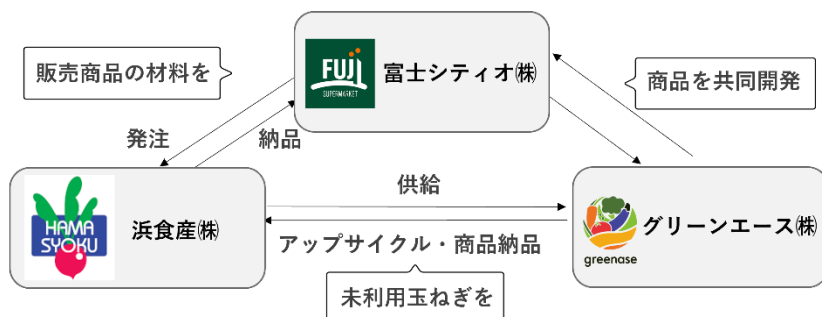


未利用となっていた玉ねぎ

〈3社の強みを持ち寄って、
バリエーション豊かなおいしさへ〉

富士シティオから発注を受け、玉ねぎを加工する浜食産。加工過程で生じた玉ねぎの未利用部分を粉末化する技術を有するグリーンエース。完成した玉ねぎパウダーを用いて、グリーンエースと共同で商品を開発し、店舗で販売を行う富士シティオ。本取組におけるアップサイクルの仕組みは、3社が事業の垣根を越えて連携したことで、実現しました。

玉ねぎパウダーは、玉ねぎのコクと甘さを活かした「玉ねぎ醤油ドレッシング」として生まれ変わったほか、「自家製たれが決め手！豚生姜焼き弁当」や「生姜香る！国産ムネ肉の醤油唐揚げ」など、様々な商品に使用され、食品ロスの削減と新たな商品価値の創出を両立する取組として実を結んでいます。



トマトサラダ＆玉ねぎ醤油ドレッシング

★表彰時の写真★



◀本取組において連携された3社のみなさま
(中央) 富士シティオ株式会社
総菜部部長 柴田 直子 様
(右) 浜食産株式会社
工場長 森 裕二 様
(左) 株式会社グリーンエース
古館 智美 様



◀富士シティオ株式会社のみなさま
(写真左から)
営業本部部長 鈴木 信彦 様
総菜部部長 柴田 直子 様
代表取締役社長 川本 大作 様
(右)
横浜市資源循環局
事業系廃棄物対策部部長 大島 貴至



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

