



株式会社コル

UP FOOD PROJECT 概要

アップサイクルで食を持続可能にUpdateする共創プロジェクト

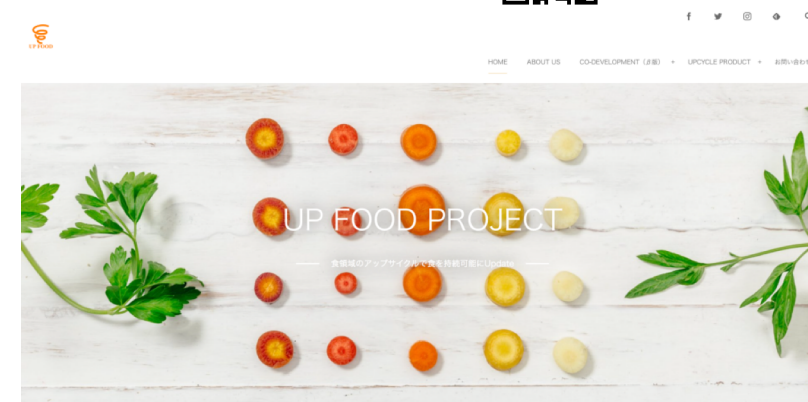
<アップサイクル対象領域>

- 食品残渣を食品にアップサイクル
- 食品残渣をモノにアップサイクル
- 食品産業から出る廃材をモノにアップサイクル

<活動の内容>

- 排出事業者と製造事業者の交流による新たな製品開発機会の創出
- アップサイクル製品のPR・営業・販売の共同化
- 資源の集配・保管・一次加工共同化などの共創型ビジネスモデルの検討

| プロジェクト特設サイト |
<https://upfood.earth>



《 PROJECTパートナー 》 27社 ※2022年11月16日時点

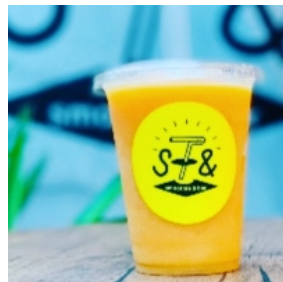


UP FOOD PROJECT 取り組み事例

規格外ビワのアップサイクル実証



株式会社コルのプロジェクトマネジメントのもと、パートナーのサラヤ株式会社と株式会社キュアテックスとの3社連合で、佐賀県多久市の納所（のうそ）地区で採れる「多久びわ」の規格外品を使った複数のアップサイクル商品を開発し、実店舗とクラウドファンディングでPR・販売を行いました。（2022年6-8月）



パートナー企業とエシカル小売とのコラボ支援



株式会社コルのアレンジのもと、エシカルなコスメ・スキンケア・フードを中心としたアイテムを取り扱うセレクトショップ「style table」のブランド誕生3周年アニバーサリーキットのアイテムを入れる限定巾着袋に、株式会社艶金が展開する《のこり染（食品残渣を使った染色技術）》の『よもぎ(yomogi)』をご採用頂きました。（2022年7-8月）

UP FOOD PROJECT コンセプト

未利用資源に秘められた価値の発見・価値の付加・最適なマッチング

