

持続可能な社会に向けた未利用資源の再生・循環パートナーシップの第3弾

米麴発酵糖分 「オリゼ甘味料」の製造に

炊飯試験時のごはんを活用

象印マホービン株式会社

象印マホービン株式会社は、持続可能な社会に向けたサーキュラエコノミー（循環型経済）の実現を目指し、当社が炊飯ジャーを開発する際に炊飯試験で炊いたごはんを原料にアップサイクルをする取り組みを行っています。

このたび、日本の伝統発酵技術を用いて社会課題解決を目指す株式会社オリゼ（本社：東京都目黒区、代表取締役：小泉泰英）がこの炊飯試験時のごはんをアップサイクルさせてオリゼ甘味料（米麴発酵糖分）を製造しました。

■オリゼ甘味料（米麴発酵糖分）とは

世界最古のフードテック技術“発酵”によって作られる米麴由来のサステナブル甘味料。需要が減少する米の新たな活用を提案し、古米や屑米のアップサイクルで食品ロス削減にも貢献します。糖分の選択肢拡大や日本の伝統発酵技術・麴の継承など、健康領域、文化領域においても持続可能な社会を実現します。

これまで、株式会社オリゼは精白米を活用した甘味料製造を行ってきましたが、炊飯したごはんを活用するのは今回が初めての取り組みとなります。今後は、炊飯試験時のごはんをアップサイクルしたオリゼ甘味料（米麴発酵糖分）を活用し、当社との新商品開発も検討していきます。

■「ORYZAE GRANOLA」商品概要

2024年3月22日より、炊飯試験時のごはんをアップサイクルさせて製造したオリゼ甘味料（米麴発酵糖分）を使った砂糖不使用の米麴グラノーラ「ORYZAE GRANOLA」を数量限定で発売します。

アップサイクルによって生まれた利益は農業振興へ還元するため、米麴グラノーラ「ORYZAE GRANOLA」の売上の10%は農業振興活動団体に寄付されます。



商品名	「ORYZAE GRANOLA」 (プレーン)
原材料名	オーツ麦 (フィンランド、オーストラリア産)、 麴、米、米油
内容量	200g
賞味期限	製造より約1年
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて常温で保管。
製造者	株式会社オリゼ
販売場所	株式会社オリゼ EC サイト https://oryzae.shop/products/plain-zojirushi
希望小売価格	1,080 円 (税込)

■象印マホービン株式会社のごはんを原料にしたアップサイクルの取り組み背景

象印マホービンでは、持続可能な社会に向けたサーキュラエコノミーの実現を目指し、炊飯ジャーを開発する際に炊飯試験で炊いたごはんのアップサイクルの可能性を模索していました。



炊飯ジャーのごはん写真



開発メンバーの食味試験中の写真

そんな中、第1弾として、2021年に株式会社ファームステーションと共創し、ごはんから精製した発酵アルコール（エタノール）を使った天然由来成分 99%の「ごはんで作った除菌ウエットティッシュ」を商品化しました。

同年、フードロスに取り組むシンガポール発のスタートアップ企業であるCRUST JAPAN株式会社との出会いがあり、ごはんをビールにアップサイクルすることを提案してもらい、伊勢角屋麦酒を紹介していただいたことがきっかけで、第2弾として2023年に、ごはんを原料にして作ったクラフトビール「ハレと穂」を商品化しました。

今後も他社と共創しながら、炊飯試験で炊いたごはんのアップサイクルに取り組んでまいります。



ごはんで作った
除菌ウエットティッシュ



クラフトビール
「ハレと穂」

■株式会社オリゼ 概要

企業名	株式会社オリゼ
所在地	東京都目黒区大橋 2丁目 6-12 佐藤フラッツ 301
代表者	代表取締役 小泉 泰英
設立	2018年5月
事業内容	「オリゼ甘味料（米麴発酵糖分）」の製造・販売。 米麴を利用したD2Cブランド「フードコスメ ORYZAE」の企画・運営。
ホームページ	https://www.oryzae.site/