



2026年3月16日
株式会社メトロコマース
株式会社オリゼ
株式会社グリーンエース
株式会社 Beer the First
株式会社三菱UFJ銀行

東京メトロ有楽町駅にて、食の「アップサイクル」をテーマに期間限定ショップを開催

株式会社メトロコマース（代表取締役社長：古屋 俊秀、以下「メトロコマース」）、株式会社オリゼ（代表取締役：小泉 泰英、以下「オリゼ」）、株式会社グリーンエース（代表取締役社長：中村 慎之祐、以下「グリーンエース」）、株式会社 Beer the First（代表取締役社長：坂本 錦一、以下「BTF」）、株式会社三菱UFJ銀行（取締役頭取執行役員：半沢 淳一、以下「三菱UFJ銀行」）は、食の「アップサイクル」普及に向けた取り組みとして、東京メトロ有楽町駅にて『アップサイクルフードマルシェ』を開催いたします。

【アップサイクルフードマルシェ概要】

開催場所	東京メトロ有楽町駅 D7 地下出入口前（3店舗で同時開催）
開催期間	2026年3月16日（月）～3月29日（日）
出店事業者	オリゼ、グリーンエース、BTF
営業時間	（オリゼ）12時00分～20時00分
	（グリーンエース）11時00分～20時00分
	（BTF）14時00分～20時00分

本来捨てられるはずの食品素材に新たなアイデアを加え、より価値の高い製品に生まれ変わらせることで、食品ロス削減に寄与するとともに、素材本来の個性を再活用し、新たな価値を生み出すことで、循環型社会の実現を目指しています。

近年、食品分野においては、ユニークなアップサイクリング活用が進んでいます。例えば、パンの耳や災害備蓄品をクラフトビールに醸造する、規格外などの未利用野菜を粉末化して新たな食品に生まれ変わらせる、米麴の発酵技術で白砂糖に代わる新たな甘みのある商品を製造する、といった活用があります。本取り組みをきっかけに多くの人に認知してもらいたいと考えております。

■背景

日本は、本来食べることができた可食部の廃棄（食品ロス）に伴う経済損失額が約 4 兆円と推計されています。また、世界の CO2 排出量のうち、食品ロスに伴う CO2 排出量は約 10%を占めてると言われており、気候変動対策の観点においても食品ロス対策までを考慮した食料システム全体での CO2 排出量削減の取り組みが必要になります。

そのため、これまでも多種多様な農作物や植物を余すことなく素材化する技術を活用することで、食品ロスを削減し、付加価値を高める取り組みが進められてきました。

私たちは、こうしたアップサイクル食材の持つ可能性や課題に向き合い、古米、廃棄米、未利用野菜、果物などを原料として活用することで、資源に新たな価値を生み出すことを目指しています。

■本取り組みの概要



<原料の一例>

今回の取り組みは、東京メトログループと三菱 UFJ 銀行が新たにサステナビリティ領域での連携を模索する中、東京メトロ駅構内にある期間限定ショップに着目し、協働の運びとなりました。三菱 UFJ 銀行はこれまで多数の独自アップサイクリング技術を持つスタートアップ企業と接点があり、特に趣旨に賛同する 3 社（オリゼ、グリーンエース、BTF）が参画し、本企画の実施に至りました。

なお、今回スタートアップ 3 社と三菱 UFJ 銀行は、フードテック官民協議会のアップサイクルフードワーキングチームにも参画しており、本取り組みは同施策とも連動しております。アップサイクルワーキングチームは、フードテック官民協議会内に設置された、食のアップサイクルの普及を担う組織です。廃棄予定の未利用食材を価値ある製品に再生する取り組みを社会に定着させるため、官民連携による事業環境の整備を行っています。

東京メトログループの 1 つであるメトロコマースと三菱 UFJ 銀行は企画全体を取りまとめ、食品ロス削減に向き合うオリゼ、グリーンエース、BTF が商品企画・開発・販売を担うことで、『アップサイクル商品を 3 店舗で同時販売する』という、東京メトロ有楽町駅の催事売店において、初めての取り組みが実現しました。

本取り組みを通じて、未利用資源に新たな価値を生み出し、食品ロスの削減に貢献するとともに、その魅力を発信することで人流・商流の創出につなげ、アップサイクル食材の持続

可能性を高めることを目指しています。

東京メトログループ、オリゼ、グリーンエース、BTF、三菱UFJ銀行の各社は、今後も循環型社会の実現に向けて取り組み、社会の発展に貢献してまいります。

■商品イメージ



■パンフレット

2026年3月16日~29日
アップサイクル
フードマルシェ
 開催場所：東京メトロ有楽町駅 (D7地下出入口前)

アップサイクルって？
 本来廃棄されるはずだったものに、技術とアイデアを加え、新たな価値ある製品に生まれ変わらせることです。中でもアップサイクルフードは、品質には問題がないのに、製造過程で余ってしまったものや、規格に合わず廃棄される予定だった食材を活用し、新たな価値を持つ食品へと加工します。食を通じて、環境問題の解決や持続可能な社会の実現に貢献できる、地球にやさしい新たな選択として広がっています。

アップサイクルフードを扱う3店舗が同時出店

 米穀グラノーラ OKRYZAI オリゼ 営業時間 12:00~20:00	 野菜パン GREEN BAKERY グリーンベーカー 営業時間 11:00~20:00	 クラフトビール MUGF ビアザファースト 営業時間 14:00~20:00
---	--	---

Presented by
アップサイクルフード
ワーキングチーム

アップサイクルフードワーキングチームは、フードテック官民連携内に設置された、食のアップサイクルの普及を担う組織です。廃棄予定の未利用食材を確保する製品に活用する取り組みを推進するため、定常かつ継続的な生産、流通による事業環境の整備を行っています。生活者が選びやすく事業者が参入しやすい仕組みを作り、食品ロス削減と持続可能な食文化の構築を目指しています。

出店者紹介
 未利用素材を技術やアイデアで新たな価値ある商品に生まれ変わらせる「アップサイクル」に取り組むショップを紹介

発酵アップサイクル 	オリゼ 私たちは、日本産の「米粉」を現代に再定義するフードテック企業です。麹の発酵で引き出したお米の旨みのみを使用したクラフトビールを通じ、持続可能な食文化を築いています。さらに、当社の未利用素材を活用するアップサイクル事業も行っています。お米を「食べる」だけでなく、発酵により発酵加熱済食品へ変換することで、国内産米の活性化とフードロス削減を同時に実現し、人の健康と地球環境に寄り添う食の選択を届けます。 株式会社オリゼ https://oryze.shop/
未利用野菜を粉家に 	GREEN BAKERY 私たちは、発酵野菜を独自技術で色・香り・保善を損なわずに粉末化するアップサイクル事業を展開しています。この技術を活用したアップサイクルフードブランド「Upvege」です。ももはそのままの切り込みで、「GREEN BAKERY」として野菜パウダーを使用したパンをお届けします。食べただけで野菜が摂れてフードロス削減につながる。食料も地球にも優しい野菜パウダーをぜひお楽しみください。 株式会社グリーンエース https://upvege.com/
サステナブルなクラフトビール 	Beer the First 株式会社Beer the Firstは、「おいしくて楽しいクラフトビール」を通じて、食品ロス削減への思いを込めて作り出しています。廃棄外原料や未利用食材をアップサイクルすることで、他にない味わいとストーリーを持つビールを生み出しています。一升のビールが、社会問題を身近に考えきっかけとなることを目指しています。ぜひ、これまでにないクラフトビール体験をお楽しみください。 株式会社Beer the First https://beethefirst.com/

主催：フードテック官民連携推進アップサイクルフードワーキングチーム
 協賛：株式会社オリゼ、株式会社グリーンエース、株式会社Beer the First
 共催：株式会社三菱UFJ銀行、株式会社メトログループ

三菱UFJ銀行では「循環型経済の促進」に向け、アップサイクルの取り組みを支援しています。株式会社メトログループは三菱UFJ銀行「アップサイクル」を通じて消費者への啓発を推進し、アップサイクルに取り組む株式会社オリゼ、株式会社グリーンエース、株式会社Beer the Firstと連携し、アップサイクルフードの発展を促す取り組みを推進しています。

