

2026 年 10 月 1 日
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
株式会社東急百貨店

“食のアップサイクル”をテーマに、 二子玉川 東急フードショーで期間限定マルシェを開催

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：大澤 正和、以下「三菱 UFJ 銀行」）、株式会社東急百貨店（代表取締役社長執行役員：稲葉 満宏、以下「東急百貨店」）は、食の「アップサイクル」普及に向けた取り組みとして、二子玉川 東急フードショーにて期間限定イベント『食のアップサイクルマルシェ』を開催いたします。

【期間限定イベント『食のアップサイクルマルシェ』概要】

開催場所	二子玉川ライズ・ショッピングセンター 地下1階 二子玉川 東急フードショー
開催期間	2026 年 10 月 8 日（木）～10 月 14 日（水）
出店事業者	オリゼ、グリーンエース、BTF
営業時間	10 時 00 分～20 時 00 分
販売予定商品	（オリゼ）グラノーラ、発酵調味料等
	（グリーンエース）野菜パン、ドレッシング等
	（BTF）クラフトビール

※販売商品・営業時間は変更となる可能性があります。

※酒類の販売にあたっては、関係法令等に基づき、年齢確認を実施します。

■背景

日本では、本来食べることができた食品の廃棄、いわゆる食品ロスが社会課題となっています。食品ロスは、経済的損失に加え、廃棄・処理に伴う環境負荷の観点からも、削減に向けた取り組みが求められています。

こうした中、食品分野では、未利用食材や規格外品、製造過程で発生する副産物等を活用し、新たな商品や価値を生み出す「アップサイクル」への関心が高まっています。

アップサイクルは、単なる廃棄削減にとどまらず、素材本来の個性や機能を活かしながら、新たな商品価値を創出する取り組みです。食品ロス削減、一次産業支援、循環型社会の実現に向けた有効な手段の一つとして、今後さらなる普及が期待されています。

■本取り組みの概要

今回の取り組みは、2026年3月に東京メトロ有楽町駅で開催した『アップサイクルフードマルシェ』に続く第2弾として実施するものです。

第1弾を踏まえ、オリゼ、グリーンエース、BTF、三菱UFJ銀行の4社は、アップサイクル商品をより多くのお客さまに知っていただく機会について検討してきました。今回、食品ロス削減とサステナブルな商品提案に取り組む東急百貨店が本企画の趣旨に賛同し、お客さまに食のアップサイクルを身近に感じていただく機会を創出するため、5社共同で第2弾を開催します。本マルシェでは、未利用食材等を活用した商品開発に取り組むスタートアップ3社が、それぞれの技術やアイデアを活かしたアップサイクル商品を販売します。オリゼ、グリーンエース、BTFは、商品企画・開発・販売を担い、三菱UFJ銀行と東急百貨店は、企画全体の調整・推進を担います。

また、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います。本取り組みは、同ワーキングチームや、オリゼとグリーンエースが参画している一般社団法人アップサイクルフード協会における食のアップサイクル普及に向けた活動とも連動するものです。

さらに、東急ストア二子玉川ライズ店においても、本マルシェに合わせて、10月9日（金）～10月12日（月）の4日間で関連商品の展開やPOP掲出等の連携を予定しています。

■商品イメージ



<オリゼ>



<グリーンエース>



<BTF>

本取り組みを通じて、未利用資源から新たな価値を生み出し、食品ロス削減に貢献するとともに、アップサイクル商品の魅力を発信することで、人流・商流の

創出につなげ、食のアップサイクルの持続的な普及を目ざしてまいります。

オリゼ、グリーンエース、BTF、三菱 UFJ 銀行、東急百貨店は、今後も循環型社会の実現に向けた取り組みを進め、持続可能な社会の発展に貢献してまいります。

■パンフレット



期間限定イベント
食のアップサイクル
マルシェ

2026
10/8(木)-14(水)
10:00~20:00

二子玉川ライズ・ショッピングセンター 地下1階
二子玉川 東急フードショー センタースクエア
〒158-0094 東京都世田谷区玉川2-21-1

10/9(金)~12(月祝) 限定
同フロア「東急ストア二子玉川ライズ店」でも
出店3社のピックアップ商品をお買い求めいただけます。

食のアップサイクルについて

アイデアひとつで、「もったいない」が美味しい主役に。

味や品質は問題ないのに、形が不揃いだったり製造過程で余ったりして、行き場をなくしてしまう食材。私たちはアイデアと技術を重ね合わせ、新しくワクワクする「魅力的な食品」へと大切に生まれ変わらせています。

おいしく楽しむ、未来のための食習慣

毎日の「おいしい時間」を心地よく楽しむこと。それだけで、自然とフードロスの削減や環境の保護へと貢献できます。これからの暮らしと地球を想う、新しい食のスタイルとして注目されています。

ORYZAE
米麹の甘さや栄養を活かしたグラノーラや調味料

毎日のひとくちから、未来の自分を整える。
日本古来の米麹を再定義するフードテック企業です。発酵技術で未利用米を高付加価値食品へアップサイクルし、自然な甘みのおいしさをお届け。お米の新しい可能性を開くことで、国内農業の活性化とフードロス削減、人・地球の健康に貢献します。

株式会社オリゼ
<https://oryzae.shop/>

upvege
未利用野菜を活かしたパンやドレッシング

野菜の栄養をムダにしない、未利用野菜のアップサイクル。
upvege（アップベジ）は、もったいない野菜を、おいしい商品に生まれ変わらせるブランドです。独自の粉末化技術で未利用野菜の色・香り・栄養を活かし、ドレッシングのパン、スープなど、新たな食品としてお届けします。

株式会社グリーンエース
<https://upvege.com/>

UTAGE BREWING
廃棄物の食材を主とするサステナブルなクラフトビール

今日もあなたのUTAGEに寄りそうビール
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、食品ロス削減への想いを込める取り組みを行っています。廃棄物原料や未利用食材をアップサイクルすることで、他にはない味わいとストーリーを持つビールを生まれています。

株式会社Beer the First
<https://beethfirst.com/>

主催 一般社団法人アップサイクルフード協会
一般社団法人アップサイクルフード協会は、食のアップサイクルの普及を掲げ、廃棄物の未利用食材を、食のアップサイクルに再生素の取り組みを社会に定着させるため、企業や民間団体の協賛、官民連携による事業推進の取組を行っています。生活が楽になり、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。

共催 株式会社三菱UFJ銀行、株式会社東急百貨店
三菱UFJ銀行では「脱炭素型経済の促進」に向け、アップサイクルの取り組みを支援しています。株式会社東急百貨店と三菱UFJ銀行が、アップサイクルに参入する株式会社オリゼ、株式会社グリーンエース、株式会社Beer the Firstと協賛し、食のアップサイクルマルシェの開催実現に至りました。

■開催場所

玉川高島屋S・C方面

国道246号方面へはこちらのエスカレーターをご利用ください

ドッグウッドプラザへはこちらのエスカレーターをご利用ください

東急田園都市線・大井町線 二子玉川駅へはこちらのエスカレーターをご利用ください

凡例

- 化粧室
- 多目的化粧室
- ベビールーム
- 冷蔵ロッカー
- C コインロッカー(有料)
- カフェ・バーカウンター
- イトイン

会場内店舗・施設:

- KISSYO SELECT
- 美喰元
- クレマモレ
- ルビシア
- サザコービー
- ホテルノヒカリ
- 西エレベーター (ドッグウッドプラザ)
- 恵那川上屋
- THE WINE by TOKYU DEPARTMENT STORE
- ヴィオン
- 家で食べる スーパーストック トーキョー
- アルムベグル
- モンロワール
- ファーストバザール
- 伊藤園
- 鹿嶋館
- 浅草 梅園
- 母恋夢 東京
- チーズガーデン
- バリス・ア・ラ・カバニ
- クラムクティーズ
- ビュコトキョー
- ジョータイム
- ボカイト
- ベルアメール
- オカザン
- ヨックモック
- アンテナール
- 蜂の家
- 京東匠 笹屋伊織
- 宗家 源 吉光庵

3

■お問い合わせ先

本出店にかかるお問い合わせは、一般社団法人アップサイクルフード協会（お問い合わせフォーム：<https://forms.gle/KFjVnKiffZv2eQHc9>）または出店各社にご連絡ください。

お問い合わせ先		
オリゼ	グリーンエース	BTF 山川大介
03-6555-2346	電話番号無し	080-4765-1508
info@oryzae.site	info@greenase.jp	yamakawa@beerthefirst.com

以 上