

令和8年度 サークュラー・エコノミーの実現に向けた社会実装化事業 提案書要約（様式第1号④）

1 事業名称

未利用カカオハスクを活用した地域循環型アップサイクル食品原料の社会実装

2 申請者情報

申請者名 株式会社fog

3 提案内容

【背景・課題】

チョコレート製造において、カカオ豆を焙煎・剥皮すると豆重量の25～30%がカカオハスク（外皮）として発生する。国内では年間約6,000～15,000トンが発生しているが、その多くが廃棄または低付加価値利用に留まっている。

【本取組の特長】カカオはお菓子屋・カフェで日常的に使用されている馴染み深い素材。そこで使うカカオ由来原料をカカオハスクベースに転換するだけで、事業者も消費者も意識せずにサーキュラーに参加できる仕組みが核心。

2024年カカオ豆価格がNYで12,193USD/トンに急騰（2022年比約5倍）。欧州でもカカオ未利用部位の食材化が加速しており、国内でも廃棄ゼロに向けた食品原料転換が急務となっている。

【取組内容】



【期待される効果・数値目標】

- ① 消費者・市場への意識変革
都内飲食店での実証販売を通じて、消費者の「食品副産物＝廃棄」という固定観念を変え、アップサイクル食材への受容性・購買行動の変化を促す。
 - ② チョコレート製造業界への波及
成果の情報発信により、他のチョコレート製造業者がカカオハスク活用に取り組む契機を提供。業界全体の廃棄ゼロへの意識・行動変容を促進する。
 - ③ 連携飲食店のサーキュラー志向の醸成
参加店舗がサーキュラーな食材調達の見点を獲得し、今後のメニュー開発・仕入れに副産物活用の観点を取り入れる都内食文化の定着に貢献する。
- 実証参加店舗数: 4店舗
 - カカオハスク活用量: 年間600kg以上（目標）

【実施体制】



【実施スケジュール（令和8年8月～令和9年2月）】

8～9月	カカオハスク原料化・品質検証
9～11月	実証メニュー開発・試作
10～12月	実証販売・消費者ヒアリング
11～1月	効果測定・データ収集・分析
1～2月	報告書作成・成果発表・次年度計画策定
通年	SNS・広報・イベント出展によるPR活動