

企業横断型に進化 「モッタイナイ!を、おいしい!に。プロジェクト」

商品第3弾は山形特産「尾花沢すいか」

果実のフードロス削減と生産農家の支援を目的に、24年春から始まったキリンビールの「キリン氷結® mottainai プロジェクト」が進化し、今年4月に企業横断プロジェクト『モッタイナイ!を、おいしい!に。プロジェクト』として生まれ変わった。プロジェクトを、おいしい!に。プロジェクトとして生まれ変わった。今回は、チューハイ以外の商品への規格外果実の活用をはじめ、大きく可能性が広がった新プロジェクトと、商品第3弾となる「キリン氷結® mottainai 尾花沢すいか（期間限定）」に焦点を当てる。

約100種類の果実と向き合ってきたキリンビールが、規格外果実の有効活用と生産農家への恩返しを目指した新たな取り組みだ。

第1弾は昨年5月に発売され、目標の1.5倍となる約27万箱（350ml換算）を売り上げた「氷結® mottainai 浜なし」。横浜特産・浜なし約3.4万個（12トン）のフードロス削減に加え、商品1本あたり1円の農家支援約600万円（※1）を実現。続く第2弾として10月に発売された「同ぽんかん」も、目標の1.5倍となる約27万箱を売り上げ、高知県産・ぽんかん約31万個（43トン）のフードロス削減と、約570万円（※2）の農家支援につながった。

そうした中、当初からこのプロジェクトに参画しているキリンビールマーケティング部の山岡加菜「氷結®」アシスタントブランドマネージャー（写真）たちは確かな手ごたえを感じる一方で、「日本各地には、おいしいのに規格の問題で廃棄さ

れてしまう『モッタイナイ果実』がまだまだ多く存在している。それらをもっと多く見つけ出して、おいしい商品として生まれ変わらせることが出来たら…との思いが強まっていた。

そうした思いがきっかけとなり、同プロジェクトは今年4月23日から、企業横断プロジェクトの「モッタイナイ!を、おいしい!に。プロジェクト」に進化。企業の垣根を越え、各社の強みを生かしながら協働することで、より多くの果実のフードロス削減と日本全国の果実農家支援を目指すことになった。第1弾として、オイシックス・ラ・大地株式会社（代表取締役社長・高島宏平）と、産直通販サイト「食べチョク」を運営する株式会社ビビッドガーデン（代表取締役社長・秋元里奈）との協働による、規格外果実の活用・価値創造、規格外果実の価値伝達、フードロ



ス削減の自分事化などへの取り組みが始まった。キリンビールとしては、引き続き「氷結® mottainai」商品を開発・発売していく。そして、「氷結® mottainai」の第3弾は、シリーズ初の「逆提案」という思ひぬかたちでの商品化となった。24年6月に、第1弾の浜なしを購入したJA全農山形とJAみちのく村山の担当者様からの、規格外の『尾花沢すいか』が活用できないかという問い合わせがきっかけとなったと山岡氏。その後、オンラインでのJAと生産農家との打ち合わせ、農園訪問による山形特産「尾花沢すいか」のおいしさや課題の勉強を経て、9月に商品開発がスタート。「すいか特有の優しい味わいだからこそ、試行錯誤の連続だったが、度重なる試作の

うえ、シャリッとジューシーでみずみずしい甘さの『尾花沢すいか』の特長が感じられ、満足感がありながらもスッキリとしたおいしさに仕上げることでできた。

こうして今年17日に発売された、「キリン氷結® mottainai 尾花沢すいか（期間限定）」の販売目標は約21万箱。同すいか約2000個分（16トン）のフードロス削減と、約480万円の生産農家支援を目指す。山岡氏は、「このプロジェクトはもちろん、晴れ風アクションにも多くの賛同をいただき、商品を買うことで社会に貢献する、という動きが増えていることを実感している。より多くの人が、『社会にとって嬉しいものは、自分にとっても嬉しいもの』という価値観を共有することで、進化した『モッタイナイ!を、おいしい!に。プロジェクト』が広がっていくべき」と、生まれ変わったプロジェクトに大きな期待を寄せている。

（石母田 健・島崎 毅史）



ネーチャー（写真）たちは確かな手ごたえを感じる一方で、「日本各地には、おいしいのに規格の問題で廃棄さ



が開発がスタート。「すいか特有の優しい味わいだからこそ、試行錯誤の連続だったが、度重なる試作の

『モッタイナイ!を、おいしい!に。プロジェクト』概要

目標＝果実の魅力や生産者の思いを発信しながら、モッタイナイ果実の現状（現場・実態）を体感する、食と農の関係人口を増やし、規格外品が新しい価値となっている世界を実現する。

27年数値目標＝モッタイナイ果実の年間250トン削減、プロジェクト参加のお客様1200万人、同生産者100軒。

「キリン氷結® mottainai 尾花沢すいか（期間限定）」概要

350ml缶・500ml缶、アルコール分4%、オープン価格。製造は、仙台、取手、名古屋、岡山の4工場（予定）。

（※1）浜なし寄付金 ※下記3点より算出
①発売から8月末までの出荷実績（1本につき1円）
②5月11日・12日実施のイベントでの販売実績（1本につき200円）
③同イベントで実施したSNSキャンペーンの投稿数（1投稿につき100円）
（※2）ぽんかん寄付金・発売から12月末までの出荷実績（1本につき1円）より算出