

青森県アップサイクルフォーラム 会員企業を募集しています!

入会
無料

本フォーラムは、アップサイクルビジネスに関する情報共有やネットワークの形成を通じて、新たな事業展開を図ることを目的としたコミュニティです。アップサイクルに関連したビジネスに興味・関心のある企業・機関の皆様は、是非ご入会ください。

業種 食品/飲料メーカー 原料/素材メーカー プラスチックメーカー 化粧品メーカー 小売業者 など

こんなお悩みはありませんか?

魅力的な未利用資源を
活用したい／してほしい



アップサイクルビジネスの
パートナーを探したい



アップサイクル製品の
販路を開拓したい



会員資格

- 次のいずれかに該当する者であること。
 - 県内に本社又は事業所を有する事業者（法人又は個人事業者）及び団体等
 - 本県におけるアップサイクルビジネスの推進に協力する事業者（法人又は個人事業者）及び団体等
- 宗教活動若しくは政治活動を主たる目的とする団体、特定の公職者（候補者を含む）や政党などを推薦、支持又は反対する目的の団体、暴力団若しくは暴力団員の統制の下にある者でないこと。

重点テーマについて

青森県アップサイクルフォーラムでは、最終製品の種類によって関係する企業が異なることから、「マテリアル」と「機能性」の2つの重点テーマを設定しています。

マテリアル

バイオプラスチック、アップルレザー など

機能性

化粧品、健康食品 など

※エネルギー分野は対象ではありません。

入会方法など、詳しくは▶

https://www.pref.aomori.lg.jp/soshiki/sangyo/chikikigyo/upcycle_forum.html



お問い合わせ

青森県経済産業部 地域企業支援課経営力向上グループ

〒030-8570 青森県青森市長島一丁目1番1号

電話: 017-734-9134

メール: kigyoshien@pref.aomori.lg.jp

アイデアや技術で、未利用資源の価値を高めた事例を紹介

アップサイクル! UPCYCLE STORIES

生まれ変わる 青森の未利用資源たちの物語。



アップ サイクルとは？

What is Upcycle?

本来は捨てられるはずだったものなどに
新たな付加価値を与えて再生する

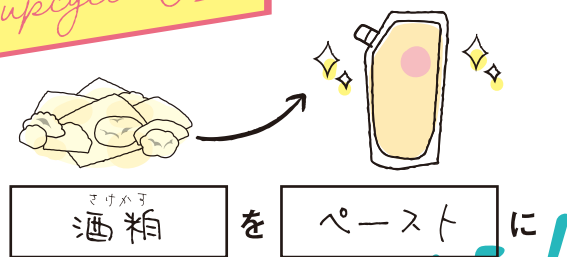
「価値を高めたリサイクル」のこと。

アップサイクルとは、未利用資源や副産物など※、従来、不要と考えられているものや
有効活用されていないものを、様々なアイデアや技術でさらに価値の高いものに
転換すること。SDGsに取り組む企業の増加に伴い、新たな市場の拡大が期待される分野です。

※未利用資源や副産物...果実の搾りかす、果実の皮・芯、酒粕、ホタテの貝殻など



upcycle 01



“UPCYCLE!”
エーアジクリエイト
株式会社
A-aji Create

蔵元銘柄酒粕 ×青森県産りんご果汁使用 元祖りんご酒粕ペースト

青森県内の酒蔵から「酒粕(さけかす)」を使った商品を
開発できないか」と打診を受け、つがる市の食品加工業
エーアジクリエイトが考案したのが、県内酒蔵の酒粕と県産
りんご果汁を主原料とした調味料「元祖りんご酒粕ペー
スト」です。酒粕を廃棄している酒蔵もあると聞き、少しでも
酒蔵の収益につながれば、という想いで開発しました。

県内15酒蔵の酒粕をそれぞれ使った15種類で、蔵元
別に製造しているため、香りと風味の違いを楽しめます。
吟醸感の強いものは肉料理に合い、弱いものは魚料理に
適しているほか、ラーメンや炒め物の隠し味にもお勧め
です。



銘酒造りから生まれた酒粕と
りんごの果汁でできた
「元祖りんご酒粕ペースト」



使用例



使用例

COMPANY DATA

エーアジクリエイト株式会社

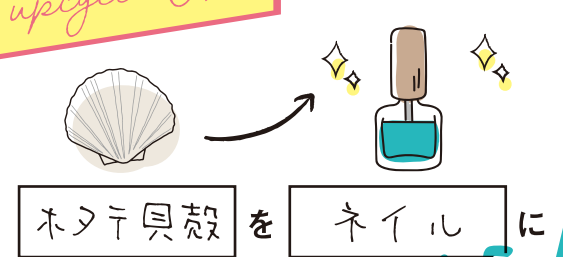
〒038-3145 青森県つがる市木造千代町39-3
☎ 0173-42-2062
E-mail aajicreate@osakin.com
▶ホームページ <https://osakin.com>

ホームページ



A-aji Create

upcycle 02



“UPCYCLE!”
株式会社
山神
YAMAJIN Co.,Ltd.

海から未来へ ホタテの廃貝殻がネイルに

株式会社山神は青森県むつ湾でホタテ
の養殖から加工まで一貫製造している
漁師企業です。加工するホタテは年間約
1万トン、そこから排出される貝殻は年間約8千トンにも
および、廃棄量の多さに頭を抱えておりました。

この問題を真摯に受け止め、ごみを軽減し地球にやさ
しい環境を整えたい、さらにワクワクするような価値の
あるものを生み出したい!という想いをもとに、アップ
サイクルプロジェクトをスタート。

そこで開発したのが、パウダー状にしたホタテ貝殻の
粉末を使った、お湯で簡単にオフできるワンデイネイル
「CYAN(シアン)」。有機溶剤不使用のためネイル特有の
嫌な匂いがしません。また、廃貝殻を利用したもっと
環境に優しいセンザイも開発。ホタテを育む海を何世代
先までも守りたいという想いが込められています。



ホタテ貝殻を活用した
水性ネイル
「CYAN」



ホタテ貝殻粉末を活用した洗剤
「ホタテノセンザイノウリョク」

COMPANY DATA

株式会社山神

〒038-0059 青森県青森市大字油川字岡田262-5
☎ 017-763-3380 fax. 017-788-4481
E-mail info@hotate-yamajin.co.jp
▶ホームページ <https://hotate-yamajin.co.jp>

ホームページ



Instagram



YAMAJIN.SHELLCYCLE



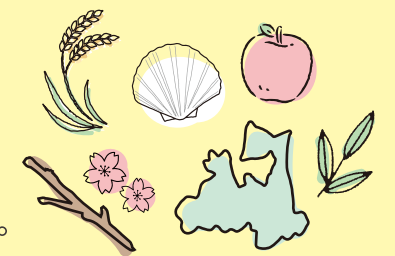
青森県の取り組み

Aomori Initiatives

青森県では、本県由来のアップサイクル
素材・製品の製造に取り組む

事業者を支援しています。

青森県には、りんごやホタテなどの地域資源が豊富にあります。
一方で、それらを生産・加工する際には、搾りかす・剪定枝・貝殻などの
未利用資源も発生します。青森県では、本県由来の未利用資源を
活用した新たな素材・製品の製造に取り組む事業者を支援しています。



upcycle 03



“UPCYCLE!”

日本ハルマ
株式会社

NIHON HARUMA Co.LTD

1つの物を丸ごと食べる・使い切る 「一物全体」の理念

日本ハルマ株式会社は、特許登録している設備と技術
によって、自然の恵みを受けた地域資源からチシマザサ水
やリンゴ水などの良質な天然素材を製造しています。
また、エタノール抽出を用いた独自の新技術により、
りんご搾汁残渣からりんごセラミドなどの機能性成分を
製造しています。

これらの工程はいずれも、加工過程で発生する大量の
残渣を原料として活用し、廃棄物を一切出さない「一物
全体」の理念を貫いています。

りんごを搾ったあとの搾りかすから生まれたアップル
ミスト「APPA TE DORA(アップパテドラ)」も、理念「一物
全体」に基づいて作られました。肌のキメを整え、瑞々しい
透明感をもたらし、さらには、爽やかなりんごに包まれた
ような感覚も楽しめる、ゼロ・エミッションを実現する化粧
水です。



おもてなしセレクション2024金賞受賞

さくじゅうざんさ
りんご搾汁残渣から
抽出した化粧水
「APPA TE DORA」



弘前大学と共同開発した
青森産の調味料「アップルクリレ」を使った
「アップルクリレサイダー」



八甲田山に広がる原生林で育った
野生のチシマザサの清涼飲料水「セルビュア」

COMPANY DATA

日本ハルマ株式会社

〒036-8052 青森県弘前市大字堅田字神田398番地
☎ 0172-31-6580 fax. 0172-31-6581
E-mail info@nihonharuma.com
▶ホームページ https://www.nihonharuma.com



ホームページ



Instagram

NIHONHARUMA



upcycle 04



“UPCYCLE!”

株式会社きりん
就労継続支援B型事業所
きりんの里

”

地域の安全な未利用資源を活用 障がいをもつ方々の雇用に貢献する エシカル商品

株式会社きりんは、うるしの地場産業化、津軽漆文化
の保護、障がい者の雇用を目的に、「木林(きりん)うるし
プロジェクト」を開始しました。

地域企業と連携して循環型生産活動のサイクルを
作り、苗生産・植樹・副産物での二次加工を一貫して
行っています。そしてすべての生産工程に「就労継続支援
B型事業所 きりんの里」の障がいをもつメンバーが
携わっています。

「きりんうるし茶」の原料は、漆苗生産の工程で「発芽
しなかった」種。本来なら破棄されるはずの種を活用した
エシカルな商品です。2度の塩水選で厳選し不純物を
時間をかけて手作業で除去したら、じっくりと中まで
炒る独自の方法で焙煎します。仕上げに青森ヒバチップ
で燻製し、芳醇な香りを纏わせました。



発芽しなかった
うるしの種を使った
「きりんうるし茶」



COMPANY DATA

株式会社きりん

就労継続支援B型事業所きりんの里

〒036-0211 青森県平川市中佐渡南田18-20
☎ 0172-88-7656 fax. 0172-88-7658
E-mail kirin@kjb.biglobe.ne.jp



Instagram

KIRIN.NO.SATO.KOBAMAYU



これまでの事例

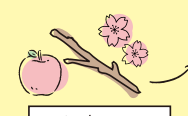
Reference Case

これまでの県の取り組みにより、
パンフレットでご紹介している商品以外にも

多様なアップサイクル製品が生まれています。

UPCYCLE!

(株)コバヤシ(弘前市)



剪定枝



を バイオプラスチック に

UPCYCLE!

(同)MintAnd(青森市)



ホタテ貝殻



を 歯ブラシ に

UPCYCLE!

北洋硝子(株)(青森市)

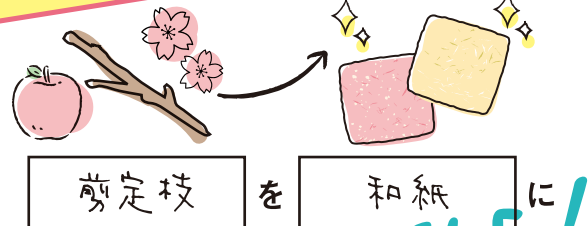


漁業用浮玉



を 洋酒びいどろ に

upcycle 05



剪定枝 を 和紙 に

“UPCYCLE!”

合同会社
美枝紙

mieshi.llc

青森らしいりんごやさくらの 未利用資源を活用して魅力再発見

弘前大学発ベンチャーの合同会社美枝紙は、りんごやさくらの未利用資源である剪定枝を活用(アップサイクル)して、新しい価値の創造や地域の魅力を生かした商品開発を行っています。将来的には各地方の未利用資源を活用したアップサイクル事業を推進していきます。

未利用資源である剪定枝等のりんごの木を原料とした「りんご美枝紙(みえし)」を活用して弘前大学ねぶたのカプセルトイやカレンダー、名刺などを作っています。

また、ねぶたやねぶた用の和紙の開発も行っています。

りんご美枝紙を使った
弘前大学ねぶたのカプセルトイ



りんご剪定枝を活用した
「りんご美枝紙」
で作ったねぶたのミニチュア



りんご剪定枝のチップ



りんご・さくらの剪定枝を
活用した和紙製品

COMPANY DATA

合同会社美枝紙 (弘前大学発ベンチャー)

〒036-8164 青森県弘前市
E-mail yamashina@mieshi.jp

▶ホームページ <https://www.big-advance.site/s/188/1303>

ホームページ



Instagram

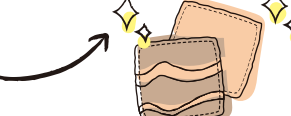


MIESHI.LLC

upcycle 06



りんご



を 生地 に

“UPCYCLE!”

株式会社
KOMORU

KOMORU Inc.

りんごの搾りかすから生地へ あたらしい素材「Adam」

株式会社KOMORUは青森県五所川原市に本社を構える、2021年創業のベンチャー企業です。企画・プロデュース事業と旅館業を展開しています。

開業当初より、地元津軽の風土や素材を全国に伝える活動を展開しており、りんごの搾りかすを混合したPVCシート「Adam(アダム)」を開発しました。

「Adam」は素材に着色をしていないため、りんごが持つ成分から生まれた色と風合いを楽しむことができます。素材であるりんご搾りかすを見えるようにすることで、五感で製品の魅力を感じていただけるデザインを目指しました。



「Adam」を使用した
ショルダーポーチ



りんご搾りかすを活用した
PVCシート「Adam」



りんごの搾りかすを
混合したPVCシート
「Adam」
で作ったマーケットバッグ

COMPANY DATA

株式会社KOMORU

〒037-0022 青森県五所川原市梅田福浦40-1
E-Mail info@komoru.co.jp

▶ホームページ <https://a-d-a-m.jp>

ホームページ



Instagram



ADAM_KOMORI_OFFICIAL

