

## 廃棄物が食の未来に変わる——『サステナブレッド』誕生 コーヒー残渣のアップサイクルで生まれた環境配慮パンを 流通科学大学の岡田ゼミとイスズベーカリーが共同開発

流通科学大学（神戸市西区／学長：清水信年）の商学部・岡田恵実准教授ゼミの学生と、神戸の老舗ベーカリー「イスズベーカリー」（本社：神戸市兵庫区／代表取締役：井筒大輔）は、コーヒー残渣（コーヒー抽出後に残る粉かす）を活用した新しいパン『サステナブレッド』を共同開発しました。

コーヒー残渣は一般的に、その多くが廃棄されてきましたが、本プロジェクトではこれをペースト化した食材としてアップサイクルし、廃棄物の削減と新たな食品価値の創出を目指しました。

この取り組みは、合同会社みらい廃棄物研究所のコーディネートのもと、にしむら珈琲店（コーヒー残渣提供）と愛媛製紙株式会社（技術協力）の支援により実現。大学と地域企業が連携した、循環型社会づくりに資する活動です。

“なりたい自分”を発見する。

**流通科学大学**

**イスズベーカリー**

### 本プロジェクトの意義

- **食のアップサイクル**  
廃棄される素材を新たな商品に変えることで、持続可能な食文化を提案。
- **地域資源の活用**  
神戸の喫茶文化とベーカリー文化を融合し、「神戸」という地域の独自性を表現。
- **学生主体の実践教育**  
岡田ゼミの学生が開発・販売・広報までを担い、学びを社会に接続する経験を積みます。本取り組みは、SDGs 目標 12「つくる責任 つかう責任」にも通じる実践例です。

### 指導教員からのコメント

『サステナブレッド』は、学生が主体となり地域企業と連携し、商品づくりのプロセスを通じてアップサイクルの価値を社会に示した実践の成果です。神戸発の資源循環モデルの具体化へ向けた一歩だと考えています。（商学部・岡田恵実）



## 商品詳細

『サステナブレッド』は、コーヒー残渣ペーストを活用した3種類の商品として展開します。

- コービーン



甘辛く煮込んだ牛すじカレーに、コーヒー残渣ペーストを隠し味として加えたカレーパン。コーヒー豆の形をイメージし、視覚的にもコーヒーを感じられる一品です。

### <考案した学生のコメント>

一目見ただけでコーヒーを連想できる面白いパンです。イズズベーカリーのカレーパンとコーヒー残渣ペーストを合わせることにより、コーヒーの風味とカレーの両方の美味しさを味わえるパンとなっています。

- もっちりコーヒー蒸しパン



さつまいもの自然な甘みに、コーヒー残渣ペーストによるほのかな香ばしさを合わせた蒸しパン。もっちりとした食感が特徴です。

### <考案した学生のコメント>

蒸しパンとコーヒー残渣ペーストを利用することにより、もっちり食感とSDGsを感じることでできるパンとなっています。これから食べていただく皆様には、蒸しパンの美味しさとともに、コーヒー残渣をこんなに美味しく利用することができることを知っていただきたいです。

- コーヒーバターラスク



バターとグラニュー糖にコーヒー残渣ペーストを練り込み、サクッとした食感とやさしいコーヒーの風味を楽しめるラスク。

### <考案した学生のコメント>

パリッとした食感とコーヒーの風味を感じるラスクとなっています。これから食べていただく皆様にも、ラスクの美味しさと、コーヒー残渣の美味しい組み合わせの良さを是非知って頂きたいです。

## 販売スケジュール

- 10月18日(土)「神戸パンまつり」  
<https://harborland.co.jp/event/20250919/55729/>
- 11月8日(土)・9日(日)「学園祭(りゅうか祭)」  
<https://www.umds.ac.jp/ryuka-sai/>

販売当日は学生がPRから販売まで担当し、SDGsや地域資源活用のストーリーを発信します。

広報活動全般に関するお問い合わせ先  
流通科学大学 理事長室 企画・広報担当(大竹・山本)

〒651-2188 神戸市西区学園西町3-1

電話 078-794-3555(代表) Eメール Ryuka\_Koho-1@red.umds.ac.jp