

2026年4月15日

# 食品の製造過程で生まれる素材を使ったアップサイクル食品 「CO-OPDELI ONE DISH とうもろこしとキャベツのポタージュ」 ジャパン・フード・セレクション グランプリ受賞！

コープデリ生活協同組合連合会(本部:埼玉県さいたま市、代表理事理事長:熊崎 伸、関東信越の6生協、以下コープデリ連合会)は、アップサイクルのスープ「CO-OPDELI ONE DISH とうもろこしとキャベツのポタージュ」が、一般社団法人 日本フードアナリスト協会が主催する食品・食材の審査・認定制度「ジャパン・フード・セレクション」において、最高賞にあたるグランプリを受賞しました。



2026年4月  
グランプリ受賞



本商品は、食品製造の過程で発生する端材や未利用資源に新しい価値を加えた「アップサイクル商品」のスープです。原料には、サラダの製造過程でやむを得ず切り落とされる「キャベツの芯」を使用しました。製造工程でどうしても生まれてしまう未利用部位の“もったいない”を減らし、価値ある一皿へとつなげたい。そんな開発者の強い思いから誕生した商品です。2023年6月の発売以来、食品ロス削減と素材のおいしさを両立した商品として組合員から幅広い支持を得てきました。

アップサイクルスープのシリーズ6商品の2025年2月までの販売数は79万3,700パック、アップサイクル原料の使用量は16.32tになります。

## ■ 商品概要

商品名：「CO-OP DELI ONE DISH とうもろこしとキャベツのポタージュ」

内容量：180g

賞味期間：冷蔵 30 日

発売日：2023 年 6 月

価格：334 円(税込)

原材料名：とうもろこし(アメリカ)、キャベツ、たまねぎ、乳等を主要原料とする食品、植物油、砂糖、脱脂濃縮乳、食塩、小麦粉、チキンエキスパウダー、香辛料/増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、乳化剤、(一部に乳成分・小麦・大豆・鶏肉を含む)

## ■ 商品の特徴

本商品は、カット野菜工場が発生する「キャベツの芯」を主原料としたアップサイクルスープです。大切にしたのは、未利用部位の価値を引き出し、より良い商品へと生まれ変わらせること。キャベツの芯をじっくりと炊き出すことで、とうもろこしの濃厚なクキにキャベツ由来のやさしい甘みが溶け込み、未利用資源とは思えない奥深い味わいを実現しました。また、野菜本来の風味を損なわないよう、一般的なレトルト殺菌ではなく「低温殺菌製法」を採用。余計な味付けをせず、毎日でも飽きのこない食べやすさを追求しました。「もったいない」を「おいしい」に変えた、こだわりの一皿です。

## ■ コープデリ生活協同組合連合会 商品担当者のコメント

「『もったいない』を、最高の一皿に。本商品は、コープデリが取り組む『食の循環』から生まれたアップサイクルスープです。加工程度でこれまで活用しきれなかった素材のポテンシャルを余すことなく引き出し、新たな形で生まれ変わらせる、環境にやさしい魅力ある商品です。『食品ロスの削減につながるから』選ぶのではなく、『おいしいから』選んだ結果、食品ロス削減につながっている。そんなエシカルで豊かな食卓を提案します」

## ■ ジャパン・フード・セレクションについて

一般社団法人 日本フードアナリスト協会が運営する日本初の食品・食材の審査・認定制度(毎月開催)。約23,000名のフードアナリストによる消費者視点の審査をもとに、「日本らしい繊細な味覚・嗜好性・食文化」に配慮した評価を行います。100項目におよぶ厳格な評価基準のもと、絶対評価方式での審査が行われ、90点以上がグランプリ、80点以上が金賞となります。

### コープデリ生活協同組合連合会 概要

【住所】 埼玉県さいたま市南区根岸 1-4-13

【代表理事 理事長】 熊崎 伸(くまざき しん)

【会員生協】 コープみらい、いばらきコープ、とちぎコープ、コープぐんま、コープながの、コープデリこいがた

【総事業高】 6,179 億円(会員生協事業高計) ※2024 年度

【組合員数】 553 万人(会員生協組合員計) ※2026 年 3 月 20 日現在

【ホームページ】 <https://www.coopnet.jp/>