

“もったいない”を “おいしい”にかえる 発酵のふしぎ体験！

～発酵って、すごい！食べものをまるごと使い切る
“サステナ体験”で、未来の地球を学ぼう。～

2025.10.26 日 午前11時～12時30分

内 容 / 発酵オリジナルラテ作りと試飲

本来は捨てられるコーヒーかすを発酵させ、ラテに生まれ変わらせます。
自分でつくり、その場で試飲する驚きの体験をお楽しみください。

場 所 / 品川女子学院 調理室

定 員 / 40名（抽選）

費 用 / 800円（エシカルスイーツ（コーヒー豆型のガナッシュ）付き）

※費用は当日、電子決済（クレジットカード・電子マネー・QRコード決済）の
お支払いにご協力ください。

※カフェイン使用につき厚生労働省推奨等を参考にお申し込みをご検討下さい。

※アレルギー情報：乳成分・チョコレートを使用します。

※調理室入室の際には衛生の観点から土足厳禁となりますので、スリッパ等を
ご持参ください。

「UPOTECH®（アップゼロテック）」は、これまで活かされずに終わっていた食材を、
発酵の力で新たな価値ある飲料、お菓子へと生まれ変わらせます。コーヒー抽出後の
素材を乾燥させずペースト化し、発酵液に変える特許技術で、一杯のコーヒーの後に
二度目の感動をお届けします。

2025年に静岡県「SDGs ビジネスアワード 2024」にて最高賞である県知事賞を受賞。

*UPOTECH®・・・“使いきる”っていう、あたらしいものづくり



「エシカルカフェ」とは？

暮らしの中の「もったいない」に気づくことから始めよう！エシカル消費の
理解を深めるための暮らしに役立つ身近で楽しい体験プログラム、エシカル
カフェを通じて実践の力を育む消費生活教室です。

UPOTECH® 技術開発責任者 / 発酵博士
株式会社ソーイ 代表取締役 石垣哲治

講師



SOI

300年近く続く発酵技術を活用して
食品材料の全てを使い切ってしまう技術の専門家
香りを楽しんだ後の素材がなぜ捨てられてきたのか？その
問いに300年の発酵技術が革命を起こします。一杯のコーヒー
から始まる循環の物語を、皆さんと一緒に体験しましょう。

申し込み方法

品川区電子申請サービスまたは往復はがきで、消費者センターへお申し込みください。



[https://apply.e-tumo.jp/city-shinagawa-u/offer/
offerList_detail?tempSeq=3181](https://apply.e-tumo.jp/city-shinagawa-u/offer/offerList_detail?tempSeq=3181)

- ・申し込み期間 令和7年9月21日（日）午前8時30分～10月10日（金）午後5時（消印有効）まで
- ・往復はがきで申し込む場合、参加者氏名（ふりがな）、参加者の年齢、保護者の住所、
電話番号を記入してください。
- 宛先：〒141-0033 品川区西品川 1-28-3 「品川区消費者センター エシカルカフェ事務局」
- ・小学3年生までのお子さんは必ず保護者の同伴をお願いします。
- ・当日はワークショップの様子を撮影させていただきます。予めご了承ください上で
お申し込みをお願いします。

※申込時にご連絡いただいた個人情報は、該当イベントのみに使用します。

品川女子学院 MAP



〒140-8707
東京都品川区北品川
3-3-12

※尚、当日入口は第一京浜沿い
A棟ではなくB棟となります。
お間違えない様ご確認ください。

アクセス

- 京浜急行北品川駅下車
徒歩3分
- JR・京急線（都営浅草線直通）
品川駅下車 高輪口から
徒歩12分



開催決定！

エシカル消費イベント in しながわ「SHINAGAWA ETHICAL 2025」

エシカル消費が分かるワークショップ&マルシェ、アップサイクルファッションショーなど
楽しい企画が盛りだくさん！

会 場：品川区立五反田産業文化施設 CITY HALL & GALLERY GOTANDA
（品川区西五反田 8-4-13 五反田 JP ビルディング 3 階）

開催日時：2025年11月16日（日）午前10時～午後5時



Shinagawa City
品川区

