

美味しさと栄養の両立を実現する
アップサイクル・プラントベースブランド



プラントベース グルテンフリー アップサイクル
お客様も生産者もゆたかさでつながれる食スタイルを提供する。

TOKYOBALはお子様から大人まで
幅広い方に長きに愛されるアイテムを
New idea, New flavorにてお届けする会社です。

BY
TOKYO BAL



*Brand*philosophy

ブランドストーリー



現在4歳になる長女はダウン症をもって産まれ、離乳食の際は食が細くなってしまうことが課題でした。少量の食事からでも沢山栄養が摂れるように・・・という想いから、お野菜の皮や葉っぱなど最も栄養価の高い部分をできる限り使いながら娘に与えていました。

最も栄養価の高いお野菜の葉っぱや皮など使いにくい部分は捨てられてしまいがち。そんなお野菜の良いとこどりをしながら食べやすく、美味しく、新しい形でお届けする商品を作ろう！とスタートしたアップサイクルブランドです。子供から大人までみんなが楽しめる。皮まで食べて栄養まるごと。それが 皮いいね。KAWAINE です。

Our first child was born with Down syndrome. When she was a baby, it was a challenge for her to eat even a small amount of food.

So she can take in a lot of nutrients from a limited food intake, we fed her the most nutritious parts of vegetables, such as the peels and leaves, using as much of them as possible.

Those leaves, peels, and other hard-to-use parts of vegetables tend to be thrown away in spite of their high nutritional values. So we developed our products using whole fruits and vegetables and made them super nutrient-dense.

これはただのお菓子ではなく、野菜でありサラダ。
国産有機野菜の食物繊維を”そのまんま”ぎゅっと濃縮し
たTHIS IS SALADシリーズです。



持ち運ぶサラダ

- つくば有機野菜使用
- 化学調味料不使用
- 白砂糖不使用
- 保存料不使用

食べ応えのある ザクザク食感

子どもから大人までみんなで美味しい楽しめるグラノーラです。そのまま食べても、ヨーグルトにかけて食べるなど、様々な形でお楽しみいただけます。



1日の3分の1の食物繊維

お野菜の食物繊維をぎゅっと濃縮。野菜不足を感じるあなたへ、お野菜を補うスナックをお届けいたします。



国産有機ジュースの アップサイクル商品です

つくばに位置するオーガニックファーム「ベルファーム」のジュースの栄養たっぷりな搾りかすから生まれました。



サステイナブル

アップサイクル原料を主原料としたシリーズ。小麦は使わず米粉を使用。また甘さにはフルーツや、きび砂糖・黒糖を使用しています。

CACAO BITE

噛むたびに広がる深い味わいと
タンパク質で気軽に楽しめる
ご褒美スナック。
毎日を頑張るあなたに美味しさとエネルギーを。



有機豆タンパク使用



バナナの自然な甘味



白砂糖不使用



保存料等不使用



食べ応えのある ザクザク食感

リッチなカカオの香りとナツのザクザク
食感。フルーツの甘さで毎日気軽に安心し
てお召し上がりいただけるご褒美スナック
です。



有機豆タンパク使用

有機エンドウ豆、有機ソラ豆のタンパク質を
使用し、通常の焼き菓子よりもタンパク質を
補えるようにしています。



DOLEの規格外バナナ で自然な甘味

DOLEの規格外バナナをたっぷり使用し
フルーツの自然な甘味をお楽しみください。



サスティナブル

アップサイクル原料を取り入れ。小麦は使わ
ず米粉を使用。また甘さにはフルーツや、き
び砂糖・黒糖を使用しています。

Amazingly Sweet!

- ✓ 砂糖・食塩・油不使用
- ✓ 化学調味料不使用
- ✓ アレルギー28品目不使用
- ✓ 保存料不使用



原材料はたった2つ

当社が所在する茨城県は干し芋の生産で有名で年間 2000トンの廃棄が推定されています。本製品はそんな干し芋を皮ごとまるっと使用したまさに「Peel（皮）Good（良い）＝皮いいね」なSDGsに貢献する商品です。



砂糖不使用なのに甘い

独自製法によりお芋の甘さをぐっと引き出し砂糖不使用なのに甘いを実現。
甘いものが大好きなお子様に人気のアイテムです。



食物繊維たっぷり！

さつまいもの皮付近に含まれる
特有の成分
【ヤラピン】
が腸の働きを促し消化を整えてくれます



ひとつふりで美味しさアップ

栄養ふりかけ

カシューナッツと酒粕からできたビタミン・ミネラル豊富な栄養ブースターとなるふりかけです。

- 国産酒粕を使用
- 化学調味料不使用
- 栄養豊富
- 時短で美味しい



80g 常温
365 days
after production day



女性や子どもの成長に大切な栄養素

日常生活で不足しがちなビタミンB12と葉酸を豊富に含むパルメザンチーズ風味のふりかけです。



美容でも注目の日本のスーパーフード酒かす

チーズ特有の濃厚な味わいを生み出すため、日本の伝統的な酒造りの副産物である「酒粕」を使用しています。



お客様からの満足度に自信あり

米国有名店シェフ・評論家の集まる試食会にて全参加者から「BUY」の票をいただくなど味やコンセプトへの大きな評価をいただいております。

THIS IS SALAD 持ち運ぶサラダ
シリーズ新フレーバ
”さつまいもと麹”の蜜クランチ

さつまいもと米麹の自然な甘みをぎゅっと閉じ込めた、
心からだも満たすクランチスナックです。

2025年11月4日発売開始



食べ応えのある
ザクザク食感

たっぷりのさつま芋にレーズンやナッツを練り込みました。ザクザクとした食感の中に、心までほぐれるやさしい甘み。がんばる大人の小さなご褒美にもぴったりです。



発酵のちからで、
奥行きある甘さに

日本酒づくりの過程で生まれるお米由来の副産物を、丁寧にアップサイクルして生まれた米麹由来の甘味料を使用。上品でやさしい蜜のような甘さが、素材の旨みを引き立てます。



じっくり焼き上げた
お芋まるごと

茨城県で大切に育てられたさつまいも。形やサイズの不揃い・収穫時の割れや傷で市場に出せなかったものを自社で丁寧に処理を行った後、じっくりと焼き上げ、自然の甘みを引き出しました。

- 茨城県産さつまいも
- 黒砂糖使用
- 麹シロップ使用
- 保存料等不使用



Bio c' Bon

Natural Supermarket
VVVVV N O O O O
BIO-RAL
LIFE

THE GARDEN
JIYUGAOKA

FELISSIMO
Aming

あなたの元気を応援します。
コダマ健康食品
NATURAL FOODS
SINCE 1969

Biople
ORGANIC LIFE

AEON

JR Kiosk
JR東海

ToysRus

co-op
いばらきコープ°
「ともに」の力で、笑顔の明日を

TSUTAYA

b!olala
ビオララ

BLANDE

Quality Foods Market
Sakagami
Grand Repas

KASUMI



DEBRA'S-
NATURAL
GOURMET
EAT WELL BE HAPPY

WILD ROOTS
MARKET

KOBO
SEATTLE

* snow peak
CAMPFIELD
Long Beach

The Newfane Store
Since 1873
YAMA

Each Peach
MARKET
A TEMPTATION IN EVERY AISLE™

epicurus gourmet.

ChefShop.com
eat simply! live well!

Sushi Marketplace
East Village
ORGANIC

DULUTH
KITCHEN CO.
EST. 2012

LUNA
Your Neighborhood Kitchen.

CARBON

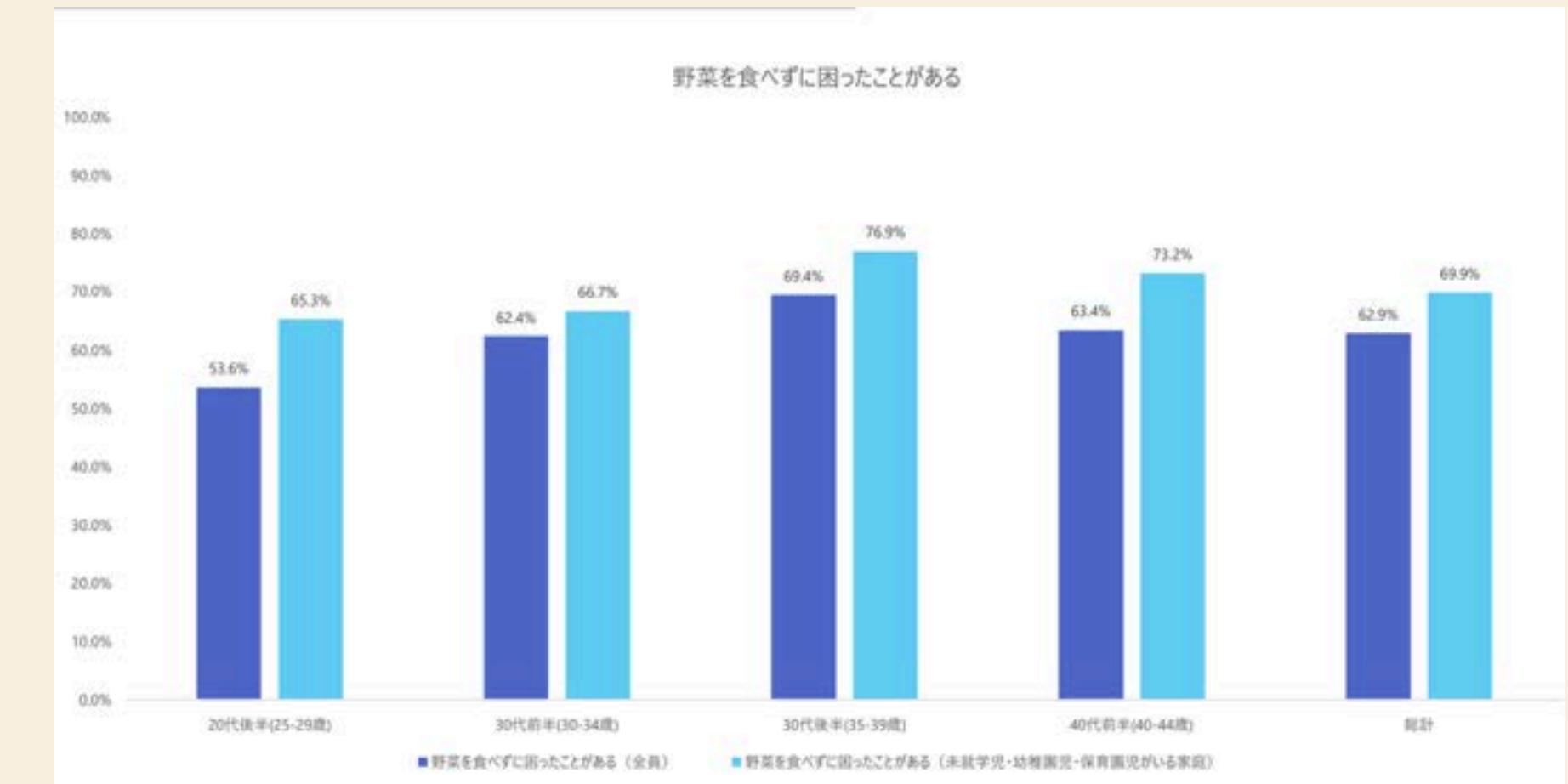
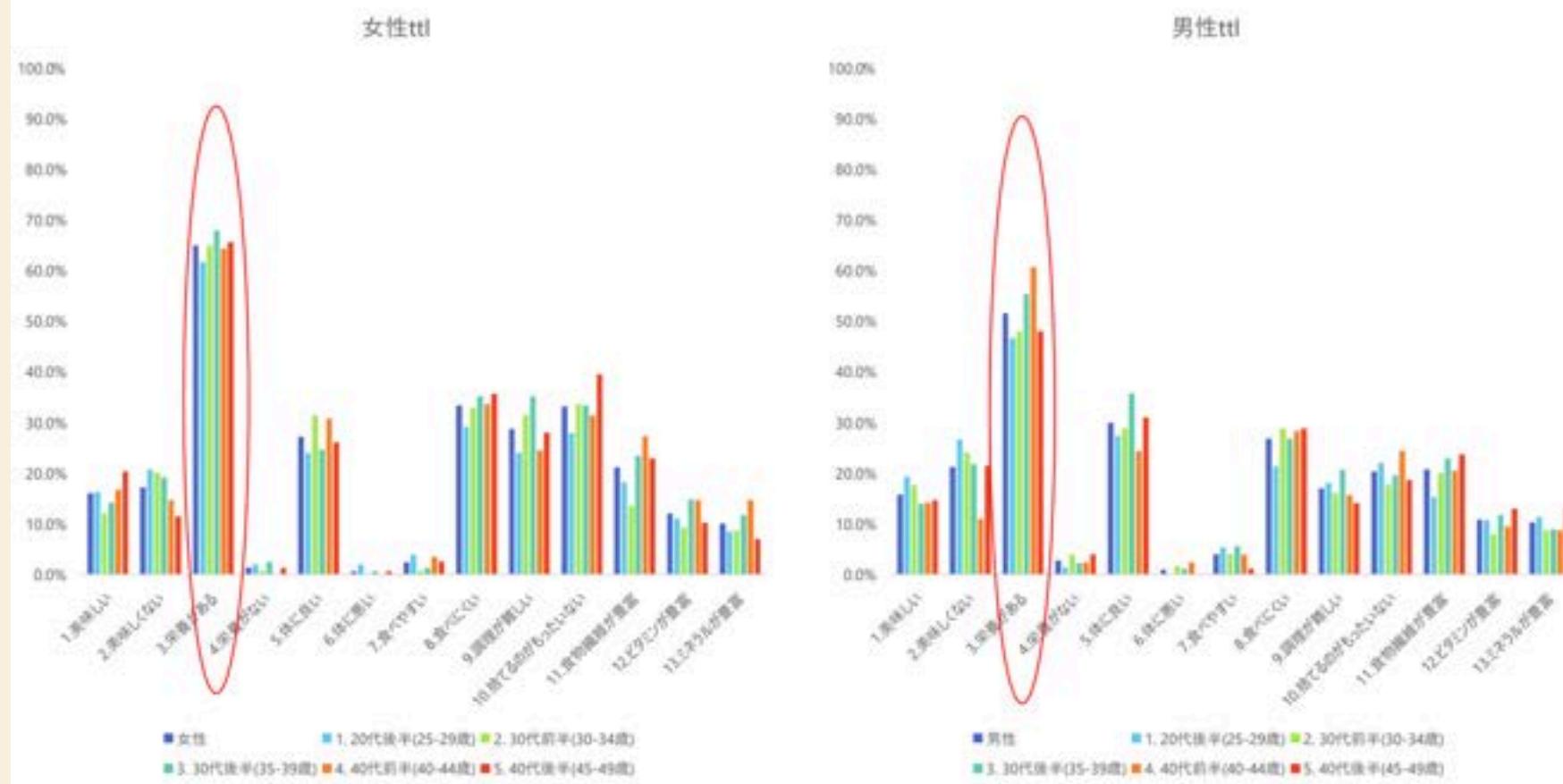


実際に皮や葉っぱってどんな印象？

お野菜の皮や葉っぱなどへのイメージ調査を実施。(n数 1500人)
50%以上が「栄養がある」と回答、
次に多いのが「食べにくい」「調理が難しい」という印象があることが分
かりました。

また、子供がいるお母さんへの対する調査では（子供が）野菜を食べずに困ったことがあるか
という問い合わせに対し過半数以上が「はい」と回答。
中でも未就学児のいる家庭では多い傾向がみられました。
私たちの商品は大人も子供も一緒に健康になれるように
お野菜を美味しく摂取してもらえるよう開発をしました。

お野菜の皮や茎・根っこ・葉っぱにどのようなイメージがありますか？（複数回答可）



サステイナブルをメインストリームへ。
日本の素材の魅力を世界へお届けしていきます。

農業産出額が全国で高い茨城県にて
自社製造兼研究所である「新素材加工開発LAB」を拠点に
経済産業省や農林水産省の支援を受けながら
様々なメーカー・生産者の皆さんと一緒に
アップサイクルなどの食の社会課題に取り組んでいます。

どうしたらより多くの方々に
より長きに愛される商品を提供できるか、
国内外のお取引先様・お客様といつも議論を重ねながら
日本を代表する世界のブランドへと育てております。



Website

<https://tokyobal.co.jp/>

Instagram

Japan account : kawaiine_jp
Global account:kawaiine_food