

倉庫
カフェ
と
自然派
カフェ

滋賀で生まれるアップサイクルストーリー



規格外野菜×倉庫カフェによるアップサイクル推進
プロジェクト
〒525-8577 滋賀県草津市野路東 1-1-1
立命館大学経済学部 寺脇拓ゼミ
phone/fax: 077-561-4974
email: terawaki.lab@gmail.com
2025年11月1日発行



規格外野菜×倉庫カフェによるアップサイクル推進プロジェクト



私たちは大学のゼミ活動の一環として、「アップサイクル(upcycling)」の推進を目的とする研究活動に取り組んでいます。アップサイクルとは、捨てる予定のものや不要なものに手を加えて、より価値の高いものにアップグレードして再利用することを意味します。原料や素材に戻す「リサイクル」よりもエネルギーと環境負荷を抑えられること、そして単に再利用する「リユース」よりも、別の製品に生まれ変わらせることで使用期間を引き延ばせることから、持続可能な社会の実現に向けてより効果的な取り組みだと考えられます。

今回私たちは、食品製造業に次いで食品ロスが多い外食産業、中でも単価が低く、持続的な経営が難しい「カフェ」に焦点を合わせ、そこでのアップサイクルの取り組みに注目しました。私たちの大学がある滋賀県は、環境保全型農業の農地面積率が全国1位の「環境こだわり農業」県であり、同時に製造業の割合も全国1位を誇る工業県でもあります。そうした状況の中、安心安全な農業においてはその発生が避けられない**規格外野菜**を積極活用したり、使われなくなった**倉庫**を店舗利用したりするカフェが県内にはみられます。これらのカフェにおけるアップサイクルの取り組みを広く共有し、その取り組みが生み出す価値を明らかに示すことで、アップサイクルカフェの普及を促したい——これが、今回当団体が立ち上げた「規格外野菜×倉庫カフェによるアップサイクル推進プロジェクト」です！

当団体が提案するのは、「規格外野菜を積極活用する倉庫カフェ」です。このカフェのポイントは、異なる2つのタイプのアップサイクルを融合するところにあります。「規格外野菜を活用する」というのは「食」のアップサイクルを、「倉庫をカフェ空間として活用する」というのは「空間」のアップサイクルを意味します。これら2つのアップサイクルを融合させたカフェがどれほど人々に評価されるのか、そしてそれらの融合が果たして「相乗効果」を生み出すかどうか、それらを検証するのが当プロジェクトの目標です。

この冊子は、滋賀県内で規格外野菜・見切り品などを積極的に利用されている「自然派カフェ」と倉庫をリノベーションした「倉庫カフェ」を紹介しています。皆様には両タイプのカフェを訪れてもらうことで、「規格外野菜を積極活用する倉庫カフェ」をイメージしてもらえればと考えています。優待サービスが受けられる店舗もありますので、ぜひこの冊子をもって各店舗を訪れてください！

規格外野菜×倉庫カフェによるアップサイクル推進プロジェクト
代表 清宮嘉人

優待サービスのご利用にあたって

- 優待サービスの記載がある店舗では、このパンフレットを提示することでその優待サービスを受けることができます。
- 優待サービスは、このパンフレットを提示された方ご本人に限り有効です。
- 優待サービスを受けられる期間は、**2025年11月8日(土)～2025年12月7日(日)**となります。ただし、各店舗の営業日、営業時間内に限ります。
- 利用者が多数になる場合は、優待の品が品切れになったり、変更されることがあります。予めご了承ください。



自然派カフェ		倉庫カフェ	
古民家カフェ ツナグ	3	café LÜK カフェ ルーク	7
地産野菜 小麦畑	4	かまーとの森	8
ハルン食堂。	5	carry room	9
MIMOSA KITCHEN	6	THE HIDEAWAY FACTORY	10

クラウドファンディングにご協力ください！

私たちの活動は、クラウドファンディングによる皆様のご支援によって支えられています。詳細は当ゼミInstagramアカウントをご参照ください。ご支援をどうぞよろしくお願いいたします！

Instagramアカウント：@terawaki.lab



“VEGGIE GARAGE”にお越しく下さい！

私たちは2025年11月29日(土)・30日(日)、うつみ農園様のご協力のもと、滋賀県栗東市にある「WEST倉庫スタジオ」にて、実験的な倉庫カフェイベント「VEGGIE GARAGE」を開催します！**倉庫のカフェ空間で規格外・見切り品活用メニュー**を楽しんでいただくイベントです。皆様ぜひ足をお運びください！



R 規格外野菜×倉庫カフェによるアップサイクル推進プロジェクト
〒525-8577 滋賀県草津市野路東1-1-1 立命館大学経済学部 寺脇拓ゼミ
phone/fax: 077-561-4974 mail: terawaki.lab@gmail.com
web: terawaki-lab.com

代表：清宮嘉人 会計：松本舵 カフェ：河上喜穂 デザイン：中野美咲季 マルシェ：早田秋憂
メンバー：秋田祥希 浅野天音 浅野紗也香 姉川聖那 石川裕真 石橋英里香 大倉彩葉
岸輝矢 阪井律公 大力ゆら 土井内悠花 野口空 野村萌華 星田妃那 増野颯汰 溝端一葉
吉崎菜々珂 指導教員：経済学部教授 寺脇拓 サポート：寺脇拓ゼミ20期生・22期生
協力：うつみ農園様 ウエスト草津栗東店様 立命館大学 あやさん



プレートランチ



▲伝統建築にスカーレットの暖簾が映えます

古民家カフェ ツナグさんは、築約100年の古民家をリノベーションして作られたくつろぎの和モダンカフェ。地元の食材をふんだんに使った彩り豊かなランチメニューやオリジナリティ溢れるスイーツを提供されています。地域とのつながりを通して集まる「旬」の野菜は、不揃いながらも香り豊かで滋味に富み、プレートの中で色鮮やかに盛り付けられています。

華道御幸遠州流、桜風会会頭を務められる店主による生け花ワークショップやコーヒーセミナーなど、様々な交流イベントも開催されています。その名の通り人と人とを“ツナグ”カフェとして、地域内外多くの人々に愛される心安らぐ癒しの空間です。



▲集いと憩いの場で心和らぐ上質な時間を

住 大津市穴太1丁目13-12
☎ 090-5156-4798
営 11:00~17:00
休 日~水
P 3台 ※カフェの裏側

★優待サービス★

この冊子を持参され、お会計お一人様につき1500円以上の方に、100円引き



タコスプレート & タコライス



▲バナナジュースは8種類から選べます

JR長浜駅から徒歩3分、長浜観光の玄関口にカントリー調の外観が目目を引く地産野菜小麦畑さんの店舗があります。その名の通り地元産の野菜を中心に、安心安全かつ独創性豊かなカフェメニューが楽しめます。お勧めは、もちもちトルティーヤに旬の地産野菜を巻いて味わう「タコスプレート」！生地は農業を使用せずに栽培された地元産小麦の全粒粉から作られており、小麦本来の風味が口いっぱい広がります。

規格外野菜や余剰野菜などを活用し、彩り豊かな「近江野菜ぴくるす」を製造、販売されています。その商品には、地産野菜の魅力を余すところなく人々に伝えたいという店主の地元愛あふれる強い思いが感じられます。



▲旬を楽しむ色鮮やかな近江野菜のピクルス

住 長浜市元浜町8-28
☎ 0749-53-3125
営 10:30~22:00 (最長24:00まで)
休 月 ※祝日営業(翌日休業)
P なし

★優待サービス★

この冊子を持参し、店内で食事された方に、バナナジュース(8種から選択)を1つプレゼント



きまぐれランチセット



▲玩具店の名残をとどめる縦格子の和の外観

農業や化学肥料を使わず、手間暇かけて育てた野菜を多くの人に届けたいという思いから、滋味溢れるヴィーガン料理を提供されているハルン食堂。さん。市場流通が難しい不揃いな野菜を使用するだけでなく、そのままと廃棄される豆腐やおからを使ったアップサイクル料理にも力を入られています。ランチセットにはこだわりの食材で調理された色鮮やかな旬の野菜料理が並びます。

豆腐のから揚げやおからこんにゃくは、植物由来とは思えないほど濃厚！お肉のような食感と風味があり、野菜を使った新たな食の楽しみ方を教えてください。ヴィーガンの方もそうでない人も、共に食事を楽しめる温かい食空間が店内に広がっています。



▲おから豆乳ドーナッツはしっとりもっちり

住 長浜市元浜町13-21
 ☎ 090-5691-3546
 営 11:30~16:00 ランチ11:30~14:00
 休 日~火 不定休 ※Instagramを参照
 P なし

★優待サービス★

この冊子を持参され、食事をされた方に、食事代から100円引き



VEGE KOBACHI ビュッフェ



▲自社農園「ミモザファーム」が店舗に隣接！

自社農園での栽培に加えて、滋賀県内の契約農家さんと連携しながら、オーガニックをはじめ安心安全な野菜の使用に徹底してこだわられているMIMOSA KITCHENさん。野菜の廃棄部位をスープにしたり、それでも残る食品残渣を堆肥化したりして、アップサイクルにも積極的に取り組まれています。ゴミ削減の努力は容器包装のリデュース、リユースにも及び、ゼロウェイストの実践を通して持続可能な食提供を目指しておられます。

ランチタイムの「VEGE KOBACHI ビュッフェ」では、地元産を中心に自然の力で作られた味わい豊かな野菜を心ゆくまで堪能できます。お気に入りの小鉢を選んで盛り付ければ、写真映えること間違いなし！



▲多種多様な野菜メニューが並びます

住 東近江市小池町543-1
 ☎ 0749-31-3199
 営 ランチ 11:00~14:00 カフェ 14:00~18:00 LO 17:00
 休 金 ※祝日営業
 P 20台

★優待サービス★

この冊子を持参された方に、飲食代金5%引き

倉庫カフェ
café LUK カフェ ルーク

Instagram: @cafe_luk

長浜市



▲伝統的な建物にモダンなデザインがお洒落

café LUKさんは、地元のカフェ文化を根付かせようと、昭和12年築の木造の醤油蔵をリノベーションして作られたカフェ。老若男女あらゆるお客様がゆっくりとくつろげる空間作りを大切にされており、巨大な梁と木造の小屋組がむき出しになった高い天井が、訪れる人に開放感と安らぎを与えてくれます。一品一品丁寧に作られる「モンターニュ」と「長濱スフレ」は熱々のふわふわ！出来立てを提供することにこだわられ、ナポリタンや焼きそばも熱した鉄板でいただけます。

その落ち着いた空間と店主の方の気さくな人柄が人を呼び、人をつなぐ出会いの場にもなっています。その心安らぐくつろぎの空間で特別なひとときをお過ごしください。



▲お勧めモンターニュは焼きたてふわふわ！

住 長浜市三ツ矢元町3-8
☎ 0749-56-1626
営 10:00~17:00
休 水 不定休 ※SNSを参照
P 10台

★優待サービス★

この冊子を持参され、お会計1000円以上の方に、50円引き

倉庫カフェ

かまーとの森

https://www.kama-to.jp/

甲賀市



▲自然豊かな里山に佇む信楽焼の工場

日本六古窯の一つ信楽にある製陶工場の一角にかまーとの森さんのカフェがあります。全長80mのトンネル窯があった空間をリノベーションして作られた店内は、仕切りを入れず深い奥行きを活かした開放感ある造り。インダストリアルなデザインに溢れ、歴史を宿すアンティークのミシンやアンプが空間を彩ります。トイレに続く通路は巨大な工場空間を抜けていくスタイル！そこが工場であることを臨場感たっぷりに物語ります。

“無駄がないように”をコンセプトに、数量やメニューを限定してランチやスイーツを提供。時代物の高級スピーカーから流れるジャズと共に、地元の季節野菜をふんだんに使った独創的なランチを心ゆくまで楽しめます。



▲ランチはどこかエスニックな風味が魅力！

住 甲賀市信楽町長野1361-4
☎ 0748-69-5466
営 10:00~17:00 LO 16:30
※11月~3月は変更(HP参照)
休 火 ※祝日営業(翌日休業)
P 30台

★優待サービス★

この冊子を持参され、ランチあるいはスイーツ注文の方に、100円引き



▲倉庫好きの心に刺さる経年風情溢れる看板

創業16年という倉庫カフェの先駆け店であるcarry roomさん。外観に倉庫の面影を残しつつ、店内は女性一人でも安心してくつろげる心休まる空間です。珪藻土が塗られた優しい風合いの壁は、経年変化の味わいを指すラテン語「Patina (パティナー)」と呼ぶにふさわしい趣きを呈しており、ドライフラワーや観葉植物にあふれたアンティーク調の空間と絶妙に調和しています。

看板メニューである旬の野菜を活かしたスパイシーなキーマカレーは絶品！豊かなスパイスとたっぷり入った香味野菜がトマトベースのカレーに奥深い味わいを作り出しています。季節によってメニューが変わるチーズケーキもお勧め！

▲サイズやトッピングが選べるキーマカレー

住 長浜市平方町248-2
 ☎ 080-1519-1702
 営 11:30~20:00
 休 木 ※第4週は火・木
 P 3台



★優待サービス★

この冊子を持参され、食事あるいはケーキセット注文の方に、100円引き



▲倉庫とは思えない美しい白亜の外観

アメリカ禁酒法時代の隠れ家をコンセプトに、150坪の倉庫をDIYで改築して、ブルックリンスタイルのカフェ空間を提供されているTHE HIDEAWAY FACTORYさん。重厚な扉を開けて足を踏み入れると、そこには巨大なファイヤーワークのライトとともに、圧倒的なスケールで非日常空間が展開されています。多彩なソファ一席、T型フォードのドリンクバー、丸太を練り抜いたレジなど、店主のこだわりが詰まった店内は、訪れた人を100年前の“Speakeasy”へと誘います。

食事も工夫を凝らしたNYスタイル。色鮮やかなメニューが並びます。貸切利用にも対応されており、成人式や結婚式の二次会など特別な日のお祝いに最適！

▲NYの定番！一押しチキンオーバーライス

住 栗東市小柿3丁目9-27
 ☎ 077-584-4578
 営 ランチ 11:30~15:00 (LO 14:00, ドリンクLO 14:30) デイナー 18:00~23:00 (LO 22:00, ドリンクLO 22:00)
 休 不定休
 P 14台 (臨時駐車場有り)



お店の情報

目の前で作られるデザート「テーブルアート」は大迫力！※ディナー時限定