

【ホテルアークリッシュ豊橋における食品循環の取組みについて】

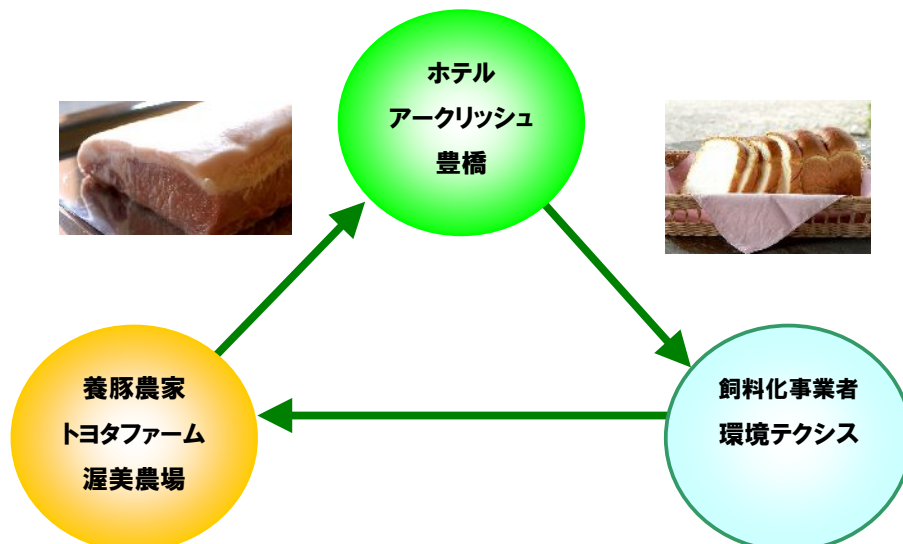
本年9月、株式会社サーラコーポレーション（代表取締役社長：神野吾郎）の連結子会社・ガステックサービス株式会社（代表取締役社長：神野吾郎）は、豊橋駅前再開発プロジェクトの一環として「人とまち、暮らしと文化をつなぐ豊かな架け橋」をコンセプトとしたホテルアークリッシュ豊橋を開業し、ご好評を頂いております。

ホテルアークリッシュ豊橋では地元三河の豊かで新鮮な食材を利用した料理をご賞味いただいております。その中で、渥美半島にあるトヨタファーム渥美農場にて生産された三州豚（三州ポーク）を食材の柱の1つとして利用しております。

三州ポークは、通常のカモミロコシ主体の配合飼料ではなくパンを中心とした飼料を使用して育てられております。パンを飼料として利用し育てることにより、霜降りの度合いが多く、旨味のある豚肉となります。また、豚肉特有のにおいが無く、柔らかい豚肉となります。さらに、トヨタファームでは、生産者の見えるクリアな流通経路（トレーサビリティ）を確立されており、食肉センターで加工された豚肉は、翌日には当ホテルに届けられるという、地元ならではの鮮度が保たれています。三州ポークは、当ホテルのコンセプトである地産地消（地元で取れたものを地元で味わう）と合致した優れた食材であります。

現在、資源循環型社会構築が急がれる状況の中で、食品リサイクルが強く求められております。当ホテルでは毎日、ホテル内のベーカリーにて焼き立てのパンを提供しております。本年10月より、その余剰分を有限会社環境テクシスの協力の下でトヨタファームへ有価販売し、飼料としての活用を開始いたしました。これにより、優れた地元食材を利用した料理の提供と食品リサイクルのループを両立することが可能となりました。

今後も当社としては、本事業を通じて積極的に食品リサイクルに取り組んでまいります。また、将来的に地域全体でこの食品リサイクルの仕組みを広げていきたいと考えております。



〈関係先〉

有限会社環境テクシス 代表取締役社長：高橋 慶 豊川市小田渕町三丁目 51
TEL 0533-87-5512 <http://www.eco-techsys.com/>

トヨタファーム 代表者：鋤柄耕一 豊田市堤本町落田 12-1
TEL 0565-52-4757

〈本件に関する問い合わせ先〉

株式会社サーラコーポレーション 経営企画室 企画グループ
柘 植 幹 仁 (ツゲヨシヒト)
〒440-8533 豊橋市駅前大通一丁目55番地サーラタワー
TEL 0532-51-1150 FAX 0532-51-1178
Email yt05278@sala.jp