

【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】

平成20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三河が誇るすぐれた生産農家の食材を新鮮なままお客さまに提供し、フードマイレージと地産地消にこだわった食材を利用した料理をご賞味頂いております。

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。ガステックサービスでは、開業と同時に、使用済み天ぷら油のバイオディーゼル化、余剰パンの飼料化に取り組んでまいりました。今回、今まで焼却処理を行っていた調理後の食品残渣についても堆肥化による資源循環型のリサイクルが完成しましたのでご案内します。これによりホテルの食品廃棄物のほぼ全量が資源としてリサイクルできる仕組みが完成しました。

今回の取組みは、食農産業クラスターなどの連携事業を実施している㈱サイエンス・クリエイト、飼料化・肥料化事業に取り組んでいる(有)環境テクシスがガステックサービスへの取組みに賛同頂き、リサイクルのホテルアークリッシュ豊橋モデルをつくり、エリアへの展開を最終目標として仕組みの構築に向けてスタートしました。

リサイクルにつきましては、ホテル内に乾燥機を設置し、食品廃棄物を投入し、乾燥物を農業関連事業者であるイシグロ農材㈱に堆肥の原料として堆肥舎で利用します。そして完熟した堆肥をハーブ農家の榊原農園が利用し、生産されたハーブをホテルの食材として買い受けています。

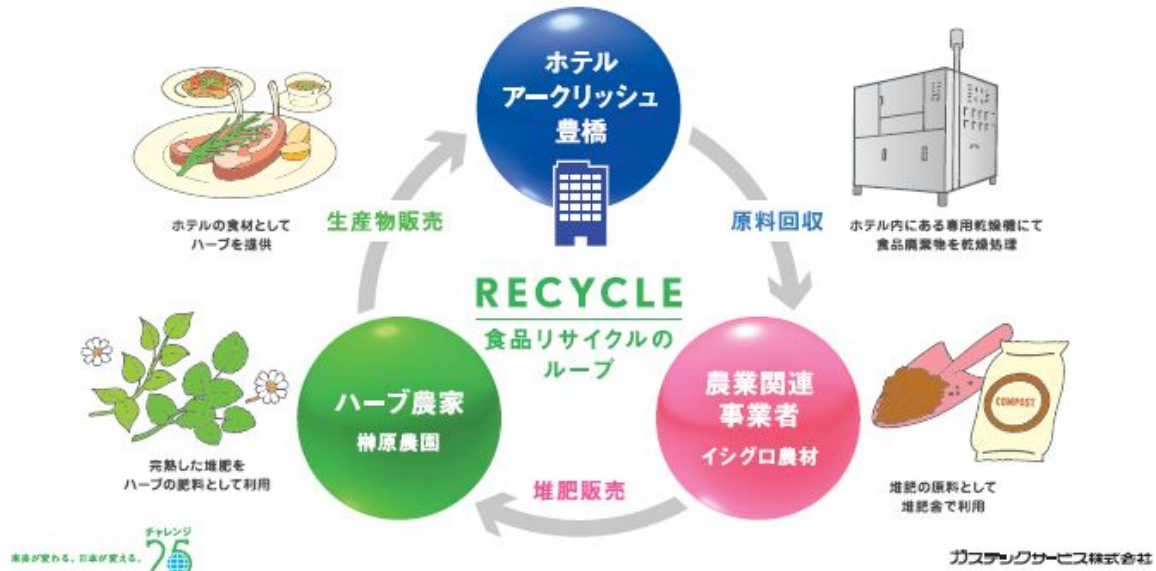
これにより、優れた地元食材を利用した料理の提供と食品リサイクルのループを両立することが可能となりました。このホテルのコンセプトとリサイクルループ両立に関する手法は、外食産業のリサイクル推進に当たって先導的なモデルとして普及啓発に繋がるものと考えています。

今後もガステックサービスとしては、本事業を通じて食品循環資源としての利用率を高めていくことを目標に食品リサイクルに取り組んでまいります。また、同時に㈱サイエンス・クリエイト事務局にて取り組んでいく食農産業クラスター事業の成果として将来的に今回のホテルアークリッシュ豊橋モデルの食品リサイクルの仕組みを地域に広げていきたいと考えております。

SALA ホテルアークリッシュ豊橋における「循環型リサイクル」の取り組み

食品残渣の堆肥化

優れた地元食材の活用と食品リサイクルのループを両立するため、株式会社サイエンス・クリエイト、有限会社環境テクシスの協力のもと取り組んでいます。



〈関係先〉

○食農産業クラスター推進協議会事務局

株式会社サイエンス・クリエイト 担当 山村友宏 TEL 0532-44-1111 <http://www.tsc.co.jp>

○堆肥の品質に関わる技術指導

有限会社環境テク시스 代表取締役社長:高橋 慶 TEL 0533-87-5512 <http://www.eco-techsys.com/>

○乾燥物を利用した堆肥化

イシグロ農材株式会社 担当 大橋進吉社長室長 TEL 0532-25-5711 <http://www.ishiguro.co.jp/>

○乾燥物の回収

㈱イシグロイング 担当 事業開発部 事業企画課 宮地めぐみ課長 TEL 0532-29-3515

○堆肥の利用、生産物の提供

榊原農園 榊原伸泰 TEL 0532-31-7679

〈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 総合企画部 広報・ブランドグループ 市川 伸一(いちかわしんいち)

TEL 0532-51-1184 FAX 0532-51-1159 Email si06433@sala.jp

ガステックサービス株式会社 総合企画室 経営改革グループ 柘植 幹仁(つげよしひと)

TEL 0532-51-1151 FAX 0532-51-1178 Email yt05278@sala.jp