



遠州工場で野菜未利用部の完全「飼料・肥料化」に成功 「野菜廃棄物ゼロ化」を実現

2021年度までに全直営工場で実施を目指す

株式会社サラダクラブ

株式会社サラダクラブ（代表取締役社長：萩芳彰、本社：東京都調布市）は、遠州工場（静岡県周智郡）で、「野菜廃棄物ゼロ化」を初めて実現しました。

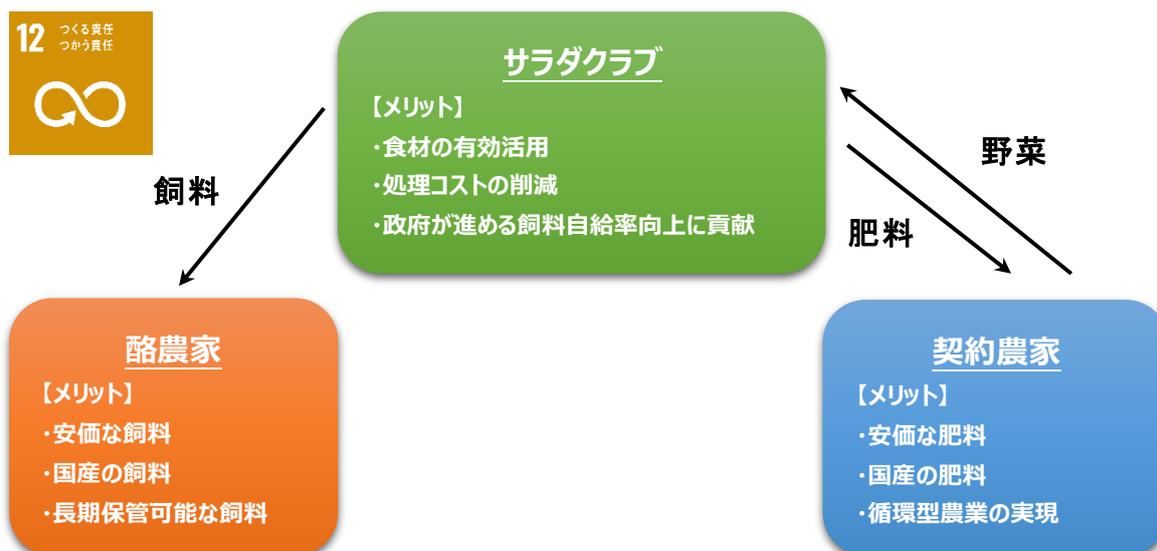
「野菜廃棄物ゼロ化」とは、パッケージサラダを製造する際に発生する野菜の未利用部^{※1}を、工場内で全て飼料と肥料に変え、酪農家と契約農家に売却し有効活用化する施策です。

※1 商品として使用できないキャベツの外葉や人参の皮など

「野菜廃棄物ゼロ化」が実現すると

- 酪農家にとっては安価で長期保管が可能な国産飼料が手に入るというメリットがあり、政府が進める飼料自給率向上にも貢献が可能となります。
- 該当工場と契約取引を行っている農家にとっては安価な国産肥料が手に入るというメリットがあります。また野菜の栽培をこの肥料を介して行う事で、資源を無駄にしない循環型農業を構築する事が出来ます。

【野菜廃棄物ゼロ化について】



遠州工場では3年前から、長期保管が可能な乳牛用の飼料に変える「飼料化」の取り組みを行っていましたが、飼料に適さない野菜は、産業廃棄物処理業者を通じてリサイクルしていましたが、2019年7月から新たに発酵分解装置を導入することで、工場内で「肥料化」することが可能となり、遠州工場から出る全ての野菜廃棄物をなくすことができました^{※2}。

※2 2019年7月から機械を導入し、2020年1月に「野菜廃棄物ゼロ化」が実現しました

サラダクラブは、遠州工場含め7つの直営工場を有しており、2021年度までに全直営工場の「野菜廃棄物ゼロ化」を目指します。今後も、限りある資源である野菜の有効活用を通じ、環境を大切に作る循環型社会の実現に向けた取り組みを進めてまいります。

■株式会社サラダクラブについて

株式会社サラダクラブは、野菜の鮮度とおいしさにこだわり、色々な種類の野菜を組み合わせ、洗わずにそのまま食べられる「パッケージサラダ」を製造・販売しています。キューピー株式会社と三菱商事株式会社の共同出資により1999年に設立されました。利便性と価格が一定という経済性が支持され、需要が拡大しているパッケージサラダ市場で、サラダクラブは国内最大のシェア(金額)*を誇り、販売店舗数は15,840店(2018年11月現在)に及びます。

* : マクロミルQPR(サラダメーカー別 2017年12月-2018年11月)

<本件に関する問い合わせ先>

株式会社サラダクラブ 広報・広告宣伝部 吉田・東小野・鳥塚・加川

TEL. 03-5384-7690(直通) FAX. 03-5384-7805

〒182-0002 東京都調布市仙川町2-5-7

<https://www.saladclub.jp> E-mail. info@saladclub.jp

<お客様からの問い合わせ先>

お客様相談室 TEL. 0120-662-831