



No. 10

2021 年 6 月 8 日

野菜の未利用部を肥料化して契約産地へ有効活用
五霞工場で「野菜廃棄物ゼロ化」を実現
 資源を無駄にしない循環型農業を構築

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：金子俊浩、本社：東京都調布市）は、五霞工場（茨城県猿島郡）で、「野菜廃棄物ゼロ化」を実現しました。

「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、工場内で飼料や肥料に全て変え、酪農家や契約産地に売却し有効活用化する施策です^{※2}。

※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。

※2 飼料化については、近隣酪農家からの需要及びオペレーションが確立できた際に行っています。

これまで五霞工場が発生した野菜の未利用部は、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、発酵分解装置を導入することで、工場内で「肥料化」を行えるようになりました。出来上がった肥料は、各工場と野菜の契約取引を行っている近隣の産地に売却します。

これにより、契約産地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ことで、資源を無駄にしない循環型農業を構築することが出来ます。

【野菜廃棄物ゼロ化（肥料化のみ）の流れ】



当社は、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」を目指しています。2020年1月の遠州工場（静岡県周智郡）^{※3}、同年6月の三原工場（広島県三原市）、真庭工場（岡山県真庭市）に続き、今回五霞工場で実現できたことで、4工場での「野菜廃棄物ゼロ化」が完了しました。

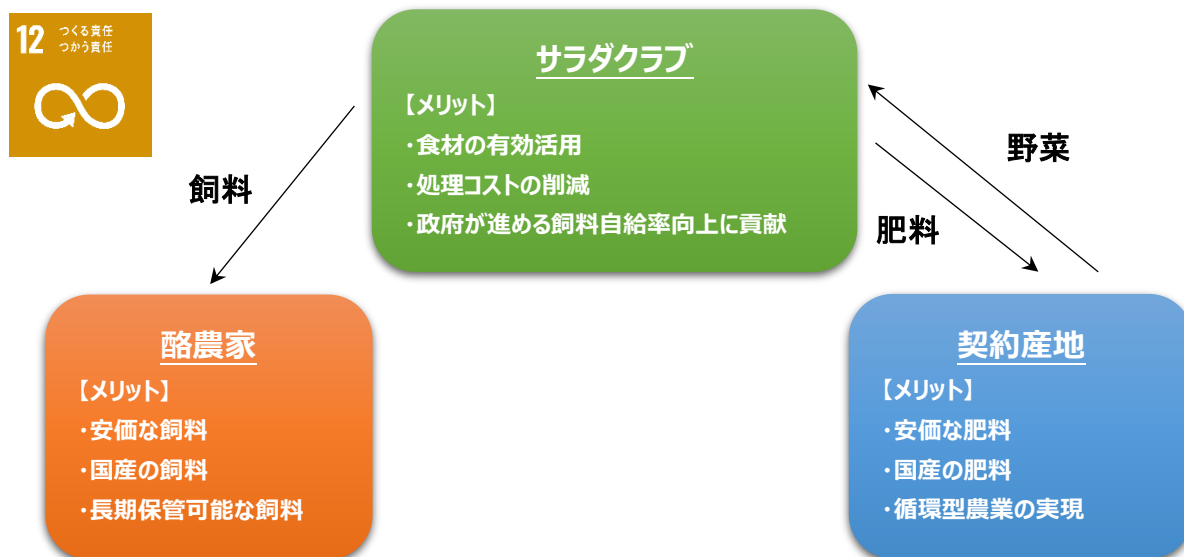
※3 遠州工場は「肥料化」と「飼料化」の組み合わせで行っています。詳細は次ページをご参照ください。

サラダクラブは、今後も、限りある資源である野菜の有効活用を通じ、環境を大切にす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。

<ご参考>

遠州工場では、「野菜廃棄物ゼロ化」にあたり、「肥料化」と「飼料化」を組み合わせで行っています。飼料化を行うことで、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。

【野菜廃棄物ゼロ化（飼料化・肥料化の組み合わせ）の流れ】



■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 年に設立しました。利便性と価格が一定という経済性が評価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)*を占め、販売店舗数は 16,030 店(2020 年 11 月現在)となっています。

* : マクロミル QPR (サラダメーカー別 2020 年 1 月-2020 年 12 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・鳥塚・伊豆野

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