



食品ロス削減の
取組紹介
vol.45

田中酒造株式会社 (甲賀市)

産業廃棄物 酒粕の積極的活用と地域連帯 ～発酵の力でおいしく健康に!～

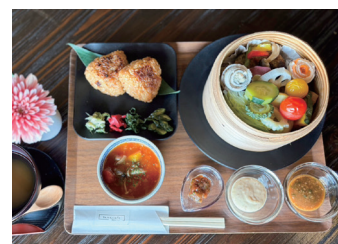


当社では、酒粕を使ったお菓子・パン・スイーツ・ランチによる新たな酒粕の活用方法を見出し、滋賀の就労支援所と連帯して、地域の特産品や健康食材としての酒粕をアピール・発信しています。

原材料の酒粕自体は当社の製造物になりますが、さけかすまかろん・酒粕ポルポローネ(クッキー)は大津のがんばカンパニーさん(就労継続支援A型)、酒粕パンは甲南町coccalさん(就労継続支援B型)にお願いして作ってもらっています。酒を造る過程に出来る酒粕はそのほとんどは産業廃棄物として処分されます。高い栄養素(食物繊維・免疫力向上・ビタミンB群、アミノ酸)を持つ酒粕・米麴を健康食材として使用し



た料理のレシピを紹介し実際にランチとして提供、酒粕の力・魅力をお客様に手に取って感じてもらいたいと考えました。



現在では、新たに酒粕パンとランチに使っている酒粕ハンバーグをコラボさせた酒粕パンバーガーや地元野菜を酒粕麴のディップでいただくセイロ蒸しなど、レパートリーを増やしてお客様に喜んでいただいております。このように新たな形で酒粕の活用を通して酒粕の廃棄量を年間1トン以上削減することに成功しました。廃棄した製造副産物を工夫を凝らして活用し、地域と連帯して、地域の特産品として、また健康食品として活用していきます。要らなくなったものとしてすぐに捨てるのではなく、新たな活用方法を模索して地域で取り組んだことに他社さんからも注目をいただいています!

田中酒造株式会社

住所: 滋賀県甲賀市甲賀町大原市場474番地
TEL: 0748-88-2023 FAX: 0748-88-2261
HP: <https://www.harunomine.com>
設立: 1911年 資本金: 1000万円

創業は1911年、五代目となる当社が銘酒「春乃峰」をたった一人で醸しています。経営理念「和醸良酒」～良い酒は和を醸す～人の和を大切に酒を造り和をもって商いをしていきたいをモットーに取り組んでいます。酒造業の傍ら販売所を兼ねたカフェを2011年より営業!現在は週末ランチと銘打って金・土・日と酒粕、麴を使ったお食事の提供を行っています。



代表取締役
田中 重哉さん

三方よし!!でフードエコ・プロジェクトとは・・・

滋賀県では、近江商人が昔から大切にしていた、売り手よし・買い手よし・世間よしの「三方よし」の精神をもとに「三方よし!!でフードエコ・プロジェクト」に取り組んでいます。ちょっとした心がけで売り手よし!買い手よし!環境よし!と誰もが笑顔で「よし!!」となるプロジェクトに、ぜひご協力ください。



「三方よし!!でフードエコ・プロジェクト」に関するお問い合わせ

滋賀県琵琶湖環境部循環社会推進課

TEL: 077-528-3477 FAX: 077-528-4845

