

「食品循環」を開始

ホテルアークリツシユ豊橋

サーラコーポレーション(神野吾郎社長)は、連結子会社、ガステックサービス(同)が、豊橋駅前大通りに開業したホテルアークリツシユ豊橋で、焼いたパンの余剰分を飼料化して養豚農家に販売、育てた豚の肉をホテルで活用する「食品循環」をこのほど開始した。

「地産地消」で地元・東三河の新鮮な食材を活用した料理をと、同ホテルでは、渥美半島にあるトヨタファーム渥美農場で生産された

三州ポーク(三州豚)を食材の柱にしている。

三州ポークは、通常のトウモロコシ主体の配合飼料ではなく、パンを中心とした飼料で育てているため、霜降りの度合いが多く、柔らかく、うまみのある豚肉となる。トヨタファームは、生産者の見えるクリアな流通経路(トレーサビリティ)を

確立し、食肉センターで加工された豚肉は、翌日に同ホテルに届く。

同ホテルは毎日、ベ

ーカリーで焼きたてのパンを提供しているため今回、飼料化事業者の環境テクシス(豊川市、高橋慶社長)の協力で、トヨタファームにパンの余剰分を有価販売することに。そこで

生産された三州ポークをホテルの料理で提供するという食品リサイクルが出来上がった。

サーラコーポレーションでは、「資源循環型社会の構築が急がれる中、当事業を通じて食品リサイクルを進め、将来的には地域全体に食品リサイクルの仕組みを広げたい」としている。(杉浦文夫)