

# 食品廃棄物（食品循環資源）リサイクルの取組み

現在、サニーマート生鮮・惣菜工場と一部店舗から出る食品廃棄物を肥料の原料として再利用しています。また、野菜・果樹生産者の皆さんがその肥料を使って育てた野菜や果物が再び当社の売場に並んでいます。令和5年

## サニーマート店舗

食品廃棄物は分別し肥料化のために運搬します



野菜をカットしたときなどの調理くずや、消費期限を過ぎた商品などは専用容器に分別

肥料化できないプラスチックなどの異物が入っていないかチェックしながら自社所有のパッカー車に積み込みます



「食品廃棄物」を利用した野菜が売場に並びリサイクルの輪が完成！

生産者の皆さんが栽培した野菜や果物が出荷されます。

## 株式会社エコデザイン研究所

食品廃棄物を原料とした肥料づくり



高知市土佐山(中万々店の北車で約15分)にある肥料化施設

サニーマートの食品廃棄物とその他の廃棄物が一緒になりYM菌による発酵を行います

サニーマートは「地域の環境にやさしい企業」を目指しています！



「適正量の発注」「鮮度管理」によって食品廃棄を減らすことが第一です！それでも出てしまった食品廃棄物は、きちんと分別し、肥料の原料として再利用しています！

エコデザイン研究所様、野菜・果樹生産者の皆様と協力して、「ごみの削減」「CO2削減」「資源保護」のために、この食品廃棄物リサイクルに取り組んでいきます。

## 野菜・果樹生産者の農場

食品循環資源を原料とした肥料を使って野菜や果物を栽培します



食品廃棄物原料とした肥料を畑の土づくりや追肥に利用して野菜を育てています



1週間に1回、ショベルローダーで混ぜ返して空気を送ります



45日間発酵させるとサラサラの肥料が完成