

食品リサイクル制度の概要

食品循環資源の再生利用等の促進に関する基本方針（令和元年7月12日告示）の抜粋

基本理念

食品製造等で生じる加工残さや、流通・消費過程等で生じる売れ残りや食べ残し等の「発生抑制」を優先的に行った上で、発生した食品廃棄物は「再生利用」、困難な場合は「熱回収」、やむを得ず廃棄処分する場合は「減量」を推進し、環境負荷の少ない循環型社会の構築を目指します。

リサイクルの手法

種類によっては、リサイクルに不向きなものもあります。また、一般廃棄物を所在市町村外の再生事業者へ委託する際は、搬出元の自治体にご相談ください。

業種	種類	分別のレベル	手法 (優先順位)
製造	大豆粕・米ぬか パン・菓子屑 おから類 返品など	容易	飼料化 (1)
	卸売 小売		
外食		調理くず 食べ残し	
		困難	

リサイクルを進める制度

食品関連事業者が食品リサイクルに取り組むときに、より実施しやすい環境を整えるため、いくつかの制度を設けています。

登録再生利用事業者制度

優良な再生利用事業者を育成することを目的として、再生利用事業を的確に実施できる一定の要件を満たすものを登録する制度です。

食品リサイクルループ認定制度

食品事業者が再生利用事業者や農林漁業者と連携して、地域でリサイクルのループを構築する体制のこと。廃棄物処理法に基づく収集運搬業許可が不要となる特例措置があります。

目標

食品ロス(社会全体)

2000年度(全国547万トン)比で、
2030年度までに事業系食品ロスを半減

発生抑制(業種別)

目標値 = 発生量 ÷ 売上高
(例) 目標設定期間: 2019年度~2023年度

各種食料品小売業	44.9kg/百万円
喫茶店など	83.3kg/百万円

再生利用等実施率(個別・業種別)

・業種別(2024年度目標)

食品製造業	95%
食品卸売業	75%
食品小売業	60%
外食産業	50%

・個別企業 基準実施率(目標値)を算出
(神奈川県HP等を参照してください。)

かながわりサイクル認定製品とは

循環資源を原料の全部又は一部に利用して製造される製品のうち、品質・安全性等の一定の基準に適合しているものとして、認定する製品です。

令和2年4月現在25製品を認定し、このうち、食品循環資源を利用した製品は5製品です。

資源の循環的な利用の促進するには、リサイクル製品の需要の確保が大変重要ですので、**環境にやさしい「かながわりサイクル認定製品」の優先的な利用をお願いします。**



さらに詳細な情報は？

制度や優良事例など、神奈川県のホームページから確認できます。



※ このリーフレットは神奈川県からの受託事業として公益社団法人神奈川県産業資源循環協会が作成しました

食品リサイクル

食品関連事業者の本業として取り組む

食品廃棄物等の排出者として
適正処理を確保して食品リサイクルを主導していくために
かながわの再生事業者を紹介します

成功事例のポイント・特徴は？

本業として経営に取り込む

- 環境・経済・社会の不可分な課題と認識し、本社本部が主導して取り込む
- 企業理念を実践し、企業価値を向上！

健全なパートナーシップの構築

- 再生事業者や生産者などと共に創る資源（飼料・肥料・電気）の地域循環
- 適正かつ有効な再生利用！

まず計量を徹底

- 廃棄物の由来・性状・量を分析
- トータルコストを最適化！

分別・保管・回収の仕組み作り

- 異物混入・少量・店舗が分散
- 不利な条件を創意工夫で克服！

神奈川県内の食品再生利用事業者



事業者名	
施設所在地等	連絡先
受入可能な食品廃棄物又は受入不可能な食品廃棄物	再生利用方法
アピール	

ここでは神奈川県内で食品廃棄物をリサイクル利用して、**飼料化**、**堆肥化**、**メタン発酵発電**を行っている事業者を紹介しています。

飼料化

堆肥化

メタン
発酵発電



作業工程等の映像をご覧ください。

食品リサイクルとは？

食品リサイクルとは、食品リサイクル法に基づく再生利用事業計画の取り組みの一環で、地域で完結する循環型モデルのこと。

食品工場や店舗で排出された食品残さ（惣菜や野菜くずなど）が、再生事業者による非加熱処理などを通じてリサイクルされ、飼料・肥料となって農家に運ばれます。その飼・肥料を使って育てられた農畜産物が工場や店舗に運ばれる・・・という、あらゆる方向で無駄の少ない理想的な循環型モデルです。

1 武松商事(株)

横浜市磯子区新磯子町10-4
新磯子リサイクル工場
TEL:045-750-1020

受入不可能な食品：腐敗した食品、調味料、香辛料ドレッシング、骨類、パン生地、餅、ビン、缶等に入った食品、串付きフードなど(搬入前は事前確認をお願いします)

飼料化
登録再生利用事業者

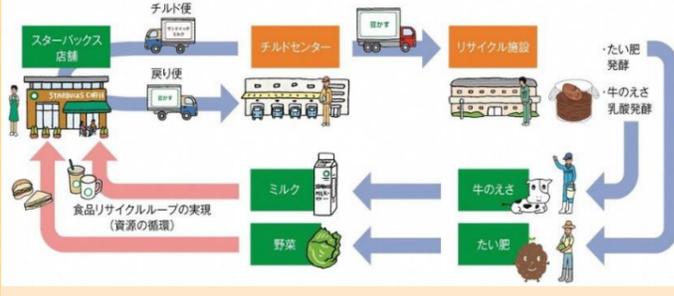


2 三友プラントサービス(株)

横浜市金沢区幸浦2-5-3
TEL:045-784-1451

コーヒー残渣
飼料化：食品リサイクルグループ
https://www.g-sanyu.co.jp/service/service_a3/

横浜市より、一般廃棄物であるコーヒー豆かすの処分許可を取得し、飼料化事業を行っています。
食品リサイクルグループの成立により、収集運搬等を効率化し、広域的処理に対応します。



3 (株)日本フードエコロジーセンター

相模原市中央区田名塩田一丁目17番13号
TEL:042-777-6316
E-mail:Info@japan-fec.co.jp

食べ残し、塩分や脂肪分の高い食品は受入不可。
飼料化
登録再生利用事業者

「食品ロスに新たな価値を」を企業理念に、食品廃棄物を有効活用する養豚用のリキッド発酵飼料(リキッド・エコフィード)を開発し、廃棄物処理業と飼料製造業の二つの側面を持つ新たなビジネスモデルを実現しました。さらにこの飼料で育った豚はブランド肉として販売され、食品ロスを減らすと同時に、生産から消費まで継続性のある「食べものの環」=「リサイクルグループ」を構築しています。

第2回「ジャパンSDGsアワード」内閣総理大臣賞受賞！

<http://www.japan-fec.co.jp/>



4 湘南有機リサイクル(株)

藤沢市葛原1731-1
TEL:0466-49-4020
FAX:0466-49-4021

全般食品残渣(スーパー、コンビニ)
飼料化(エコフィード)



5 横浜環境保全(株)

横浜市金沢区鳥浜町2-17
TEL:045-651-6680

生ごみ(一般廃棄物) → 堆肥化
動植物性残渣 → 燃料化
(産業廃棄物)



登録再生利用事業者

「未来そして子供たちのために環境保全事業を通して地域社会に最も貢献する」を企業ミッションに地球の健康に寄与できるそんな企業を目指し努力を続けます。生ゴミ(外食産業及び給食)、コーヒーかす、剪定枝などを自然発酵させる堆肥化施設で、発酵させて精製した安心・安全・無添加の有機肥料で、神奈川県が、品質・安全性等の一定基準に適合していると認め、認定するリサイクル製品です。
<https://www.y-kankyo.co.jp/>



6 (株)デスポ

横浜市都筑区池辺町3970番地
TEL:045-931-6111

未利用食材、食料品(塩分を抜いたもの) → 堆肥化『有機活き活き畑』

弊社は横浜市内に施設を有し廃棄物処理を行っております。堆肥は農家の方や、地域の方に家庭菜園での利用をいただいています。利用者の方から「いつもより収穫が出来た」「実の付きが良くなった」と報告を頂き、時には生産した野菜を提供していただくこともあり、リサイクルグループを実感し事業者の励みになっています。

未利用食材や加工前の食品を原料にしております。

ご興味ございましたらご一報ください。

<http://www.dispo.co.jp/>



7 (株)二見

小田原市中町3-13-22
TEL:0465-23-3125

塩分・油分を抜いた添加物のない野菜 → 堆肥化・飼料化
登録再生利用事業者

当社は、今ニーズが高い食品リサイクルの施設を自社保有し、食品スーパーから廃棄される売れ残り野菜を中心に、回収から再生処理、堆肥の販売までを一貫して行っております。

ただし現状では、品質確保の観点から塩分・油分濃度を一定以下に保つようしており、新規の受入れについてはお断りする場合がございますことをご了承ください。

<https://www.futami.net>



8 (株)Jバイオフードリサイクル

横浜市鶴見区弁天町3番地1
TEL:045-505-7845

★営業窓口 J&T環境(株)
(株)JR東日本環境アクセス
Tel: 044-330-9477
Tel: 0120-548-883

容器入りの食品や液体飲料まで、食品系廃棄物全般を受入れます。メタン発酵
バイオガス発電
登録再生利用事業者
詳細はお問い合わせください。

JFEエンジGrとJR東日本Grの協業による
食品リサイクル&バイオガス発電事業

<https://www.j-bio.co.jp/>

- ・横浜市の食品廃棄物メタン化施設
- ・JFEエンジの最新技術で食品容器包装と有機物の自動分別を実現し、お客様の分別作業を軽減しました!!
- ・「横浜・鶴見」に立地しておりアクセス良好です。
- ・廃棄物の保管・管理も万全のセキュリティー体制です。
- ・廃棄物から発電した電力を、お客様に割引価格でお得に提供する電力ループ「創電割」もご提案します!

