

平成28年3月30現在

取組名	食品廃棄物を利用した製品(飼料)の開発 (酒類製造時に発生する酒粕、みりん粕の有効利用)							
同取組みに より製造され た製品名	酒粕、みりん粕、こうじ風味<酒粕>							
取組の概要	<ul style="list-style-type: none"> ・清酒製造時に発生する副産物を酒粕として販売している。 ・清酒製造時に発生する酒粕を加工業務用調味料の原料として使用している。 ・清酒やみりんの製造時に発生する副産物を酒粕、みりん粕として食品や飼料の原料として食品メーカーや飼料メーカーに販売している。 ・そのほか 焼酎製造に発生する蒸留残さ等は、飼料原料に加工して販売や肥料として委託先で再生利用している。 							
事業者名 電話番号 担当者	宝酒造株式会社 075-241-5186 井上							
事業者の ホームペー	http://www.takarashuzo.co.jp/							
原料バイオ マスの種類 と主な利用 内容	原料		利用		備考			
	分類	バイオマス名	分類	製品名等				
	廃棄物系	食品加工残さ	○	マテリアル系		肥料	○	
		生ごみ				飼料	○	
		廃食用油				建設資材		
		下水汚泥				食品原料	○	
		未利用系	家畜排せつ物			エネルギー系	ガス	
			建設廃材				電力	
			製材工場廃材				温水・蒸気	
			食品副産物	○			BDF	
籾がら		ペレット燃料等						
林地残材		その他()						
竹								
その他()								
事業者からのPR								
<ul style="list-style-type: none"> ・副産物として発生する酒粕を食品として販売しています。 (期間限定) 								
<ul style="list-style-type: none"> ・副産物として発生する酒粕を加工業務用のこうじ調味料の原料に使用しています。 								
<ul style="list-style-type: none"> ・副産物として発生する酒粕やみりん粕を食品原料や飼料原料として販売しています。 								

