

平成28年3月29日現在

取組名	食品製造残さ等を活用した飼料の製造						
同取組みにより製造された製品名	飼料						
取組の概要	<p>「京菓子處 鼓月」は、伝統の京菓子文化を大切に守りながらも、革新的な商品を産み出してきた。同社を代表する商品である「千寿せんべい」は、2013年に誕生50周年を迎える。同社は、環境配慮の取り組みに力を入れており、食品残さなどを家畜用飼料として再生利用する取り組みを2011年から行っており、バイオマス利活用の点で貢献している。</p> <p>H26 循環型社会形成推進功労者等環境大臣表彰受賞</p>						
事業者名 電話番号 担当者	<p>株式会社 鼓月 075-623-1651 総務部 溝渕篤史</p>						
事業者のホームページ	<a href="http://www.kogetsu.com">http://www.kogetsu.com</a>						
原料バイオマスの種類と主な利用内容	分類	原料		利用		備考	
		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			その他( )		
		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	
			その他( )			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

・社員ができる環境活動を思索し、実行しています。

・従来と比べて廃棄物の発生が減っています。  
開封後の菓子と生産工程で出るヴァッフェル生地などの残さを真空乾燥施設に投入し、一晚乾燥処理することで、豚用の飼料が作成されます。

毎日、約180kgの菓子が真空乾燥施設で処理され、60kgの飼料原料が製造されています。(毎日180kg程度の廃棄物を削減)

・地域での地道な活動を行っています。

製造した飼料原料は、初めのうちはすべて神奈川県の養豚業者へ販売していましたが、最近では「京都ぽーく」と「京丹波ぽーく」を生産している京丹波町の農家と新たに販売契約を結び、地産地消に貢献しています。

また、2013年秋に完成した新工場では、太陽光発電の活用のほか、全国的にも先駆けといえる地下水を利用した地中熱空調システムを導入しています。

・伏見区にある製造工場



・真空乾燥装置の外観



・返品開封作業の様子



・出来たての乾燥飼料

