



食肉加工業界を悩ますフードロス問題
廃棄せずに生かすことで環境問題に貢献します

Meat
[食肉事業]部門

食肉を扱う上で、最も重要な「安全・品質・鮮度」。これらを高いレベルで実現するために仕入から加工・配送・納入まで、食肉にとって最適な体制を整えております。

株式会社オルビス

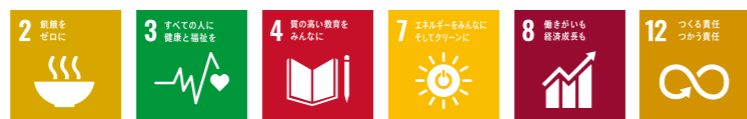
高崎市

代表者：大熊章之
設立年月日：1971年6月29日
資本金：1,500万円
従業員数：103人

住所：高崎市本郷町121
TEL：027-343-4129
Mail：info@orbis2010.jp
URL：https://www.orbis2010.jp



WEB サイト



● 事業者紹介

1971年、食肉牛・豚枝肉の販売のほか、豚カット肉の販売会社として創業。アウトパック専用機器を導入し、スーパーマーケットでの販売を開始しました。その後、外食産業界に進出し業務拡大を図り、加工品工場の建設をきっかけに、食肉加工品の生産販売をしています。トータルフードサービス企業として、美味しさと、安全・安心・真心を届けながら、新しい可能性に挑戦し続けています。

● 経緯・背景

食肉加工作業において、食品の安全を基本に取り組んでいる中で、異物混入に対する考え方が変わってきています。現在、加工メーカー側においては、肉と骨は一心同体のものです。完璧に分別することは非常に難しく、能力と時間が大幅にかかります。残骨除去に対するコストパフォーマンスと廃棄口は増加する一方で、環境的・経営的リスクも大きく、毎日6kg～10kg、月間180kg以上の残骨が廃棄されています(社内データ)。この問題に対し、生産性、安全性、環境性を考慮し、よりよい環境づくりと食品安全の向上のため、未来を見据えた取組を行っていきます。

● 具体的な取組や成果

廃棄していた「残骨付き肉」の再利用で、産業廃棄物が収益に命あるものを次の命へ繋ぐ、食のリレーの仕組みづくりを実現しました

それまで廃棄していた「残骨付き肉」を、料理用ダシの食材として再利用するため、目の細かい布製の袋に1kg単位で入れて閉じ、煮出します。牛肉残骨付き肉のダシは牛肉用、豚肉残骨付き肉のダシは豚肉用、鶏肉残骨付き肉のダシは鶏肉用に分別し、中華系、洋食系、和食系分野のスープに使用します。ダシを取った後の布製袋は焼却し、中の加熱済み残骨付き肉は乾燥させて粉断し、畜産肥料にします。これにより、何もムダにすることなく、サステナブルな食の仕組みづくりができました。

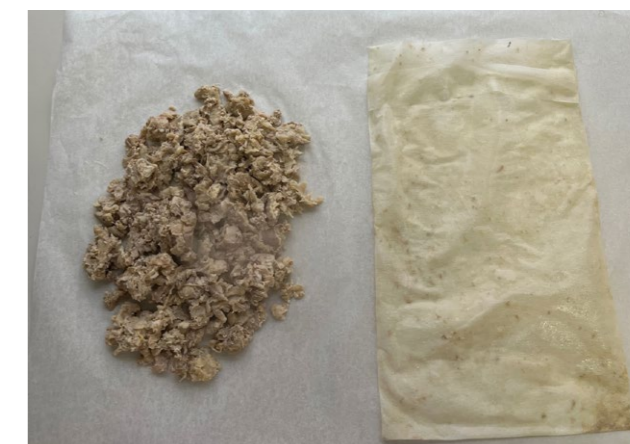
今まで生ごみとして処理していた「残骨付き肉」そのもの

の形は見えなくとも、新たな役割として再利用され、大切な命あるものを次の命へ繋げる食の一部として、最後まで無駄なく生かしています。

経営的な面では、今まで産業廃棄物として処理され、その処理費用として加算していたものが、この取組により収益となり、廃棄費用が軽減されました。



ダシ取り前



ダシ取り後

当社にとってのSDGsビジョン

環境に配慮した素材や材料で地球にやさしいものづくり

地球上では何千億年も前から、自然(環境)と、そこに携わるあらゆる生物がバランスを取りながら共存しています。高等動物である人間の「欲」で環境と生物の共存バランスを壊さないように、自然(環境)と生物のバランスが継続的に生かされていくような社会貢献活動が大切だと考えています。

今後の展望と求めるパートナー像

食は人の命に変わるもの 徹底した安全管理で商品提供

「安全管理」の徹底を第一に考え、HACCPの取得、外部機関を使った厳しい検査など、高品質な商品提供のための取組を行っています。自然と生物の共存バランスを保ちながら、誰もが安心して食べられる商品をお届けすることで、食を通じて笑顔になってもらいたい。いつまでも変わらない安心をお届けすることが使命です。