

豊川商工会議所「News Release」

令和6年4月30日(火)発行 (第37号)

豊川商工会議所は地元企業の取り組みについて地域の方々に広く知っていただくことを目的に、地元企業の新製品や新規事業、イベントなどの最新情報をお届け致します。

豚専門店雪乃醸 〈(株)リンネファーム〉

リサイクル飼料で育てた豚を生産者が直売

豚肉専門店 5月2日豊川市に新規開店

～資源循環を実現した豚肉を生産者が消費者に直接販売し地域内の資源循環を実現～

店舗住所: 豊川市八幡町宮前 33

株式会社リンネファーム（豊川市）は自社のブランド豚「雪乃醸」を販売する直営店”豚専門店雪乃醸”を豊川市八幡町に新規オープンします。

雪乃醸はビール酵母、ウイスキー蒸留廃液、焼酎粕などの発酵食品やうどん麺、パンなどの規格外食品の食品廃棄物を飼料として利用し豊川市内で育てられています。一般的な養豚ではトウモロコシ、大豆などを利用した配合飼料を利用していますが、雪乃醸は国内で発生した食品廃棄物だけで育てられています。地域の資源を利用し育てられた豚を地域で販売することで、食品資源の地域内循環を実現することができました。

詳細は別紙のとおり

リサイクル飼料で育てた豚を生産者が直売

豚肉専門店 5月2日豊川市に新規開店

～資源循環を実現した豚肉を生産者が消費者に直接販売し地域内の資源循環を実現～

株式会社リンネファーム（豊川市）は自社のブランド豚「雪乃釀」を販売する直営店「豚専門店雪乃釀」を豊川市八幡町に新規オープンします。

雪乃釀はビール酵母、ウイスキー蒸留廃液、焼酎粕などの発酵食品やうどん麺、パンなどの規格外食品の食品廃棄物を飼料として利用し豊川市内で育てられています。一般的な養豚ではトウモロコシ、大豆などを利用した配合飼料を利用していますが、雪乃釀は国内で発生した食品廃棄物だけで育てられています。地域の資源を利用し育てられた豚を地域で販売することで、食品資源の地域内循環を実現することができました。



店舗住所：豊川市八幡町宮前 33 0533-95-0129

地域資源を利用した持続的な環境養豚

日本の養豚は輸入飼料に依存しており、養豚用飼料の国内自給率は12%に過ぎません。ウクライナ情勢などにより輸入穀物価格が高騰しており、養豚農家の経営は厳しい状況にあります。一方、国内には数百万トンにのぼる食品産廃廃棄物があり、その有効利用が求められています。

雪乃釀は国内で発生する規格外食品や製造副産物などだけを給与して育てられており、輸入穀物に依存しない資源循環型の持続性の高い養豚を実現しています。

（※1）農林水産省「飼料を巡る情勢 2024年」



資料：（公社）配合飼料供給安定機構「飼料月報」
注：配合飼料価格は、全畜種の加重平均価格である（令和6年1月は速報値）。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社リンネファーム 広報担当：高橋慶 TEL：0533-87-5512 MAIL：eigyo@eco-techsys.com

食品リサイクルの取り組みと肉の販売までの経緯

当社の母体は飼料製造を行う有限会社環境テクシス（豊川市）です。「私たちは創意工夫をもって資源循環により新たな価値を生みだし、持続可能な社会実現に貢献します」という経営理念のもと、2005年に創業しました。食品のリサイクルに特化し、食品工場からの廃棄物を飼料としてリサイクルしており、現在では年間2万トン以上の飼料を取り扱っています。リサイクル飼料は通称「エコフィード」と呼ばれており、行政や業界においても注目を集めています。

食品工場では大量の規格外商品や製造副産物が発生しており、その有効利用が強く求められています。当社は食品廃棄物のリサイクルを通じ、食品工場の環境負荷低減に寄与しています。また、現在は飼料価格が高騰しており、畜産業の経営は厳しい状況にあります。リサイクル飼料（エコフィード）を安価に供給することで、畜産業の経営のお手伝いを行っています。

養豚部門である株式会社リンネファームは環境テクシスで生産されたエコフィードの実証のために設立されました。エコフィードだけで豚を育てることで、エコフィードの品質の確認を行うとともに、エコフィード利用のモデルケースとしてその利用普及促進に貢献しています。

このようなエコフィードの製造と養豚取り組みが評価され、有限会社環境テクシスでは2023年あいち環境賞の優秀賞を受賞しています。（<https://aichi-shigen-junkan.jp/kankyoushou/award/detail/247>）

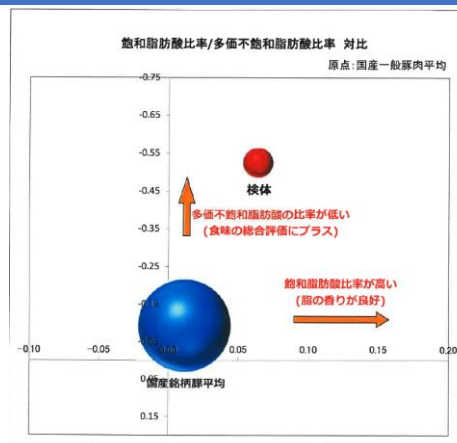
今回の直営店は資源循環の取り組みを広くPRするとともに、資源循環のみならず観光など他分野においても地域の産業振興に貢献することを目的にスタートしています。

発酵食品で育てることで軽やかな味わいに

豚肉の国内自給率は約50%であり、輸入豚肉との差別化が求められています。

一般的な豚がトウモロコシ、大豆主体の飼料ですが、雪乃醸は発酵食品やうどん、ラーメンなどを与えて育てることで、肉質も一般的な豚と大きく異なり脂が口当たり軽く柔らかい肉質となります。通常の豚は脂肪中のリノール酸含量が10~15%程度ありますが、雪乃醸は3.5%。リノール酸が少ないことで脂の色が白く口当たりのよい食感となります。

リサイクルの飼料により環境の負荷低減が低減できるのみならず、特徴のある肉質の豚肉を生産することが実現できています。国内で発生した食品副産物（エコフィード）飼料を利用することで、日本独自の豚肉の生産を行うことができます。



株式会社リンネファームおよび有限会社環境テクシスについて

株式会社リンネファーム

【会社概要】

 RingNetFarm

社名：株式会社リンネファーム

本社所在地：愛知県豊川市白鳥町山桃 5-1

代表取締役：高橋慶

事業内容：養豚、豚肉および加工品の販売

設立：2017年

HP：www.yukinojo.jp

有限会社環境テクシス

【会社概要】

 TechSys

社名：有限会社環境テクシス

本社所在地：愛知県豊川市白鳥町山桃 5-1

代表取締役：高橋慶

事業内容：廃棄物のリサイクルおよび飼料、肥料製造

設立：2005年

HP：www.eco-techsys.com

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社リンネファーム 広報担当：高橋慶 TEL：0533-87-5512 MAIL：eigyo@eco-techsys.com