

食品ロスを堆肥化、契約農家で堆肥を活用して野菜などを栽培し再生 ダイナックが循環型食品リサイクルループを構築 8月1日(木)より関西ケータリング事業で商品提供開始

全国で飲食店の運営やケータリングサービスなどを展開する株式会社ダイナック（本社：東京都港区、代表取締役社長：綾野喜之、以下 当社）は、廃棄物処分量などを手掛ける辰巳環境開発株式会社（本社：大阪府守口市、代表取締役：辰巳秀司）と砂栽培農業を推進する株式会社グリーンファーム（本社：大阪府四條畷市、代表：田中茂）と業務提携し、3社間での食品リサイクルループを構築します。本取り組みで栽培した野菜を使った料理を関西エリアのケータリング事業で、8月1日（木）より提供開始いたします。

「食」から始める

DYNAC ×

私たちは持続可能な開発目標（SDGs）を支援しています。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



■ 食品リサイクルループ構築でSDGsに貢献

当社は、外食の楽しさを創造する外食エンターテインメント企業を目指し、環境課題への取り組みとサステナビリティ経営の推進にも注力しています。

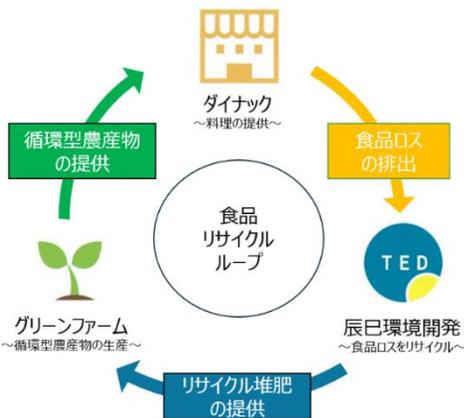
この度、当社と辰巳環境開発株式会社、株式会社グリーンファームの3社共同で食品リサイクルの取り組みを今夏より開始します。パーティ料理の仕込作業で発生する食品残渣から、当社で予めリサイクル可能なものを分別します。辰巳環境開発株式会社が運搬及び、堆肥化します。契約農家である株式会社グリーンファームにて、この堆肥を利用して作物を育てます。収穫され再び食品に生まれ変わった野菜を、当社のケータリング事業で使用し、お客様に提供いたします。このリサイクルループの構築により、「つくる責任・つかう責任」のSDGs目標達成と、食品廃棄の削減を目指していきます。また、リサイクルすることで焼却時に排出されるCO2の発生を削減でき、脱炭素社会へも貢献してまいります。

■ 資源循環のノウハウを持つ企業、人と環境にやさしい農業を進める農家とタッグ

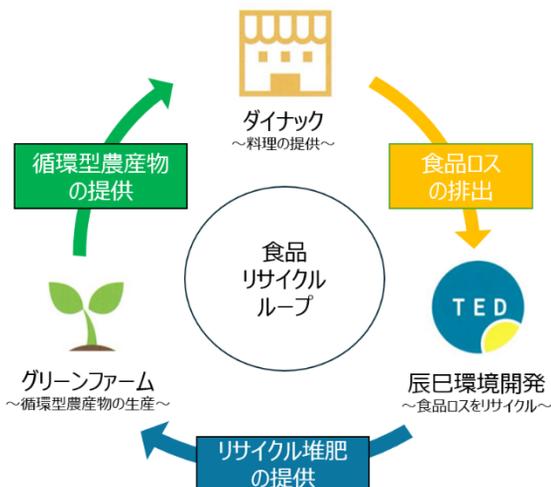
廃棄物を循環資源に再生するノウハウを半世紀にわたって蓄積してきた辰巳環境開発株式会社と、人と環境にやさしい省エネ農法とされる砂栽培農業システムを採用する株式会社グリーンファームは、共に先進的な取り組みに定評があります。今回の食品リサイクルループ構築のスタート時の取り扱い野菜は、トマト、パプリカ、ブロッコリー、玉ねぎ、香草類（クレソン等）を予定しており、ケータリングのビュッフェメニューで料理の付け合わせや彩りとして使用し、お客様に提供する予定です。

今後は、この循環型の食品リサイクルループの構築を確実な取り組みとして定着させ、ケータリング事業の西日本だけでなく東日本エリアへ拡大させ、将来的には、バー・レストラン事業へも展開を検討していきます。

ダイナックはこれからも、『感動を調理して、食の価値を広げていく。』をパーパスに掲げ、お客様・従業員そしてステークホルダーに寄り添い、豊かで楽しいコミュニケーションを“食”を通じて実現します。そして、食文化の発展、新しい価値と感動を創造し、持続可能な社会を実現することを目指していきます。



食品リサイクルループの概要



実施内容：

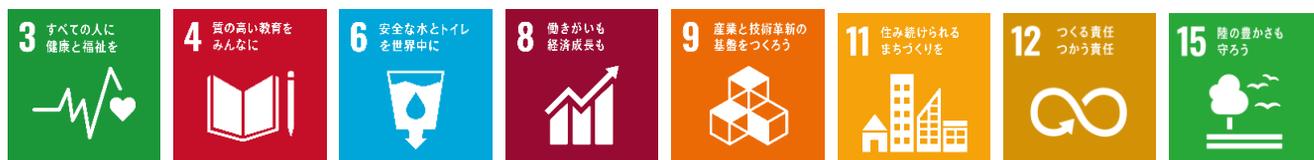
当社の西日本エリアのケータリングパーティ料理の仕方で発生する食品残渣を、辰巳環境開発者株式会社が、再生輸送・一般廃棄物処分業を担う。できた堆肥を株式会社グリーンファームが農業に活用し、当社の西日本エリアケータリング事業部に納品される。その野菜などをパーティビュッフェのメニューで活用し、お客様に提供。

実施エリア：関西エリア

対象メニュー：パーティビュッフェ

対象メニュー販売開始日：2024年8月1日（木）

■ 食品リサイクルループ構築によりSDG s に貢献



食品リサイクルループによる野菜を使ったメニューについて

■メニュー名：パーティビュッフェ

■提供価格：4,400円 /名

■提供メニュー:コース14品のうち以下3品が循環型農産物を活用

- ① 10種の野菜と魚介のマリネのサラダ ～ フリルレタス・ペビーリーフを使用
- ② 玉子と野菜のサンドウィッチ ～ フリルレタスを使用
- ③ 豚肩ロースのグリル 有馬山椒ソース ～ プチトマトを使用

■提供開始：2024年8月1日（木）

提供メニュー全14品の紹介：

チェリートマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ
ポークパテと2種のオリーブ ハニーマスタードソース
10種の野菜と魚介のマリネのサラダ
ローストビーフ オレンジ香るフوندヴォーソース
合鴨とうずらスモーク 金山寺味噌ソース
鶏肉と彩り野菜のラタトゥイユ 塩レモンとハーブのアクセント
白身魚と茄子のエスカベッシュ 香味野菜添え
玉子と野菜のサンドウィッチ
塩麴でマリネしたサーモンのロースト ポルチーニソース オレキエッテ添え
豚肩ロースのグリル 有馬山椒ソース
牛頬肉と玉葱のカルボナード ザ・プレミアム・モルツのビール煮込み
お蕎麦
プティガトー
白桃のパンナコッタ



※価格は税込です。※写真はイメージです。
※食材の状況により、メニュー内容、価格が変わる場合がございます。

辰巳環境開発株式会社について

1966年創業、1978年設立。一般廃棄物と産業廃棄物の収集運搬から処分を事業とし、時代に沿った循環型社会の構築を目指し、廃棄物の多岐にわたる分別、リサイクル、廃棄物処理のトレーサビリティを含めたコンプライアンスに早くから取り組み、安心して廃棄物を処理するためのノウハウを蓄積してきました。近年、新たなりサイクル処理の発進基地となる廃棄物の循環型施設を開設。廃棄物のさらなる循環型処理を目指し、確実な提案と正確な処理の実施をモットーに、多様化するお客様のニーズにお応えしています。

<https://tatsumikankyou.com>

株式会社グリーンファームについて

2010年創業の株式会社グリーンファームは、「未来型高床式農床システム」の普及に取り組み、この設備による「砂栽培」の野菜作りを進めています。この農法は、土地を耕したり施肥をしなくても、農床（のうしょう＝ベッド）に敷かれた砂へ種を撒き（苗を植え）、液肥を施すだけで、商品価値の高い野菜が収穫できます。『日本の都市近郊型農業を変える！』をスローガンに、子孫のために新時代の農業を振興させ、予測される地球上の食糧事情悪化と日本の食糧自給率を改善することを目指しています。

<http://www.gf-sunasaibai.com>

ダイナックはサステナビリティ経営を推進しています

【サステナビリティ4つの取組み】

（1）お客様・お取引先と響きあう／安全・安心な食の提供

お客様の声を広く企業活動に反映させるとともに、ダイナック品質方針「All for the Quality」のもと、〔食品安全理念〕〔食品安全活動方針〕を定め、フードチェーン全体で品質の維持・向上に取り組んでいます。

（2）自然と響きあう／地球環境への貢献

持続可能な地球環境を次世代に引き継ぐべく、事業活動に直接起因する環境負担の低減を軸にして、グループ全体での環境経営を推進していきます。

（3）社会と響きあう／地域創生・社会貢献

地域の生産者・自治体と連携し、食を通じて持続可能な街づくりや地域活性化に向けた取り組みを推進し、地域の成長力を確保することを目指します。

（4）従業員と響きあう／ダイバーシティ経営

「ダイバーシティ経営」を人事の基本方針とし、新たな価値創造に挑戦する「人材育成」と従業員一人ひとりが最大限に力を発揮する、創造性あふれる「職場環境づくり」を目指しています。



【サステナビリティ方針】

わたしたちダイナックグループは

『感動を調理して、食の価値を広げていく。』をパーパスに掲げ、

お客様・従業員そしてステークホルダーに寄り添い、豊かで楽しいコミュニケーションを“食”を通じて実現します。

そして、食文化の発展、新しい価値と感動を創造し、持続可能な社会を実現することを目指します。

【SDGsビジョン】

わたしたちダイナックグループは、豊かな自然の恵みを受けて、お客様に食を提供しています。これからも食の楽しさをお客様に伝えていくために、豊かな自然を次の世代に引き継ぐために、人と自然が互いにより影響を与えあい、持続可能な社会を目指します。SDGsは、全世界が達成すべき17の目標と169のターゲットを設定し『誰一人取り残さない』世界の実現を目指す取り組みです。ダイナックグループでは本業である『食』を通じて貢献できる活動を積極的に実施していきます。



代表取締役社長 綾野 喜之

本物の感動体験を味わってもらうために、食の新たな可能性を創造し続ける企業として、環境への取組みだけではなく、多様性のある社会と地球環境と共生し、持続可能な社会を実現することを約束します。「食」を通じて、当社に係るすべてのステークホルダーに寄り添い、「感動を調理して、食の価値を広げていく。」にこだわり、より豊かな生活の実現にグループ一丸となって追求していきたいと考えています。

【会社概要】

社 名 : 株式会社ダイナック

創 業 : 1958年3月

本社所在地 : 東京都港区台場2-3-3 サントリーワールドヘッドクォーターズ内

代 表 : 代表取締役社長 綾野 喜之

事 業 内 容 : 多業態飲食店の経営、パーティ・ケータリングサービスの企画・運営・進行、劇場や音楽ホールなどの文化施設内レストラン・ドリンクコーナーの受託運営、ゴルフ場等のレストラン受託運営、道の駅・サービスエリアの運営

U R L : <https://www.dynac.co.jp/>

本件に関するお問い合わせ先

株式会社ダイナック 広報担当：大城、佐々木

mail : info@office-hirose.co.jp

電話 : 03-6849-2812 携帯(大城) : 070-4566-3270