



ご一緒に、いい人生



2023年12月1日

リゾートトラスト株式会社

## リゾートトラスト、コーヒー豆の搾りかすから製造したエサで 食用牛初のリサイクルループ構築を目的とする実証試験を開始

リゾートトラスト株式会社（本社：愛知県名古屋市、代表取締役社長：伏見有貴）は、ホテルのレストランで使用したコーヒー豆の搾りかすをリサイクルして飼料を製造し、その飼料で育てた食用牛を再びレストランで提供する食品リサイクルループの構築を目的とする実証試験を開始しました。

2024年3月中旬頃から横浜ベイコート倶楽部およびザ・カハラ・ホテル&リゾート 横浜にてコーヒー豆搾りかすを含む飼料で肥育した黒毛和牛を使った料理を提供できる見込みです。

実証試験は、コーヒー豆の搾りかすを排出する横浜ベイコート倶楽部およびザ・カハラ・ホテル&リゾート 横浜（食品関連事業者）と、コーヒー豆の搾りかすを含む飼料を製造する三友プラントサービス株式会社（再生利用事業者、本社：神奈川県相模原市、代表取締役社長：小松和史）、コーヒー豆の搾りかすを含む飼料を用いて食用牛を肥育する株式会社太田畜産（農林水産事業者、本社：兵庫県養父市、代表取締役社長 太田克典）・有限会社太田家（農林水産事業者、本社：兵庫県神戸市、取締役社長：太田哲也）との協業で行うものです。

当社が2022年度に廃棄したコーヒー豆の搾りかすは、75.8tで食品廃棄物の全重量の6.45%に相当します。従来は廃棄されていたコーヒー豆搾りかすのリサイクルにより廃棄量を削減し、それに伴いCO<sub>2</sub>削減効果が見込めます。今後、ホテルのワンストップ物流網を活用した回収・運搬の効率的な運用の拡大も含め、2024年6月頃を目途に実証試験の結果を検証し、食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律（食品リサイクル法）に基づく食品リサイクルループ（再生利用事業計画）の認定に向けて申請を行う予定です。

三友プラントサービス株式会社の製造するコーヒー豆の搾りかすを含む飼料は、牛の病気（乳房炎）を抑制したり、温室効果ガスの1つであるメタンガス排出の削減に期待が寄せられるなど、高機能な飼料として既に乳牛の給餌に実績がありますが、食用牛の肥育に使用することは、日本初の取り組みです。（関係先調べ）

また、このたびリサイクルループ構築に向けて参画する株式会社太田畜産は、「神戸牛」、「太田牛」で枝肉共励会において常に上位に入賞する好成績を収めている生産者です。

リゾートトラストグループは、社会とともに持続的に成長するために取り組むべき重要課題（マテリアリティ）のひとつとして、食品ロスの低減を掲げており、ホテルなどから排出される食品廃棄物については、再生利用等の実施率（単体）を、2027年度に65.6%とする目標を定めております。今後も、限りある資源の効率的な活用など、さまざまな取り組みを通して環境負荷の低減に努め、資源循環型社会の実現に貢献していきます。

## リゾートトラスト株式会社が取り組むリサイクルループの実証試験

本実証試験では、廃棄物処理法の特例を活用して、青果商品の納品の戻り便（一般の取引業者）を活用してホテルからコーヒー豆かすを収集・運搬します。そのコーヒー豆かすを飼料の原材料として利用し、製造した飼料を利用して肥育した食用牛（黒毛和種）のお肉を施設のレストランで料理として提供（有償）します。



### 会社概要

会社名：リゾートトラスト株式会社  
所在地：愛知県名古屋市中区東桜 2-18-31  
設立：1973年4月  
代表者：代表取締役社長 伏見 有貴  
資本金：195億90百万円（2023年3月末）

#### 報道機関からのお問い合わせ先

リゾートトラスト株式会社 サステナビリティ推進部 IR・広報課  
電話：052-933-6519 メール：R10107020@rt-group.jp