

埼玉県内で実施する  
スパイス残渣の  
たい肥製造について



# Agenda

1.はじめに

2.ビジネススキーム

3.スパイス・たい肥化試験

4.今後のとりくみ



2023年、エスビー食品は  
創業100周年を迎えました。

## 企業理念

「食卓に、自然としあわせを。」

人々が日々、おいしく食べて、美しく、  
健やかに、安心して暮らせる生活のお役に立ちたい。

笑顔ある食卓、夢ある暮らしの中に「S&B」がある。

それが私たちの思いです。





## 企業理念

地球環境と経済活動が  
両立できる世の中をつくる

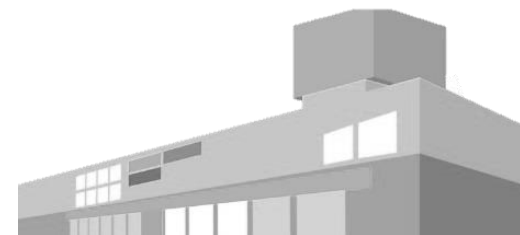


～取り組みのスキーム～

産業廃棄物扱い

# S&B

スパイス残渣  
原料売買契約

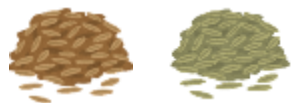


埼玉県下のホームセンター様へ

到着有価

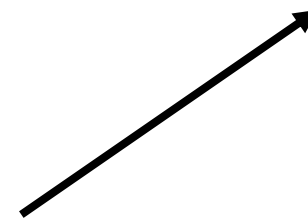
スパイス残渣:約10t/月

東松山工場



## PROTOLEAF

堆肥製造委託契約 東京都港区



エスビー食品様委託先  
産業廃棄物収集運搬業者にて  
スパイス残渣搬出

※産業廃棄物処理業許可なし



### 製品販売

プロトリーフ栃木工場  
製品の原料への使用

(埼玉県深谷市)



自社販売  
ルートあり



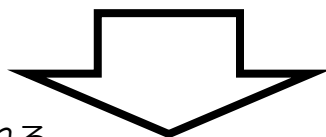
※正式な原料必要量は別途調整

# ～スパイス・たい肥化試験～

エスビー食品東松山工場より排出されるスパイス残渣  
堆肥化にあたり、塩分・油分の数値を以下設定し基準数値以下の残渣を収集  
油分は、堆肥の発酵促進にもつながるためテスト製造後に基準を下げる可能性あり



油分・塩分での  
基準数値を設ける  
スパイスには、  
忌避効果/殺菌効果が期待される



「ホール」と呼ばれる残渣  
物理性の改善などの効果期待



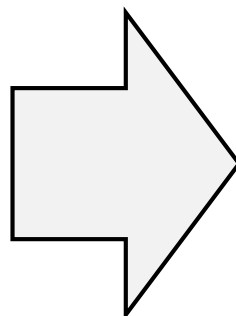
### 基準数値

NaCl : 20mg/100g以下  
油 : 150mg/100g以下

※以上の項目外は未設定



# 紙袋に入ったスパイス残渣をフレコンに充填



# 12月下旬にスパイス残渣が到着

スパイスの搬入様子



午前中の作業は  
お腹すいちゃいますね！！

白いご飯持ってきてても  
良いですか？

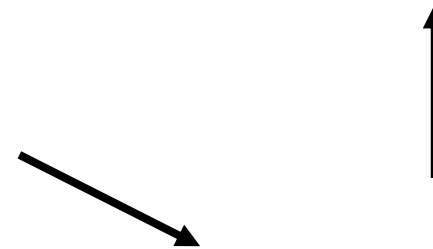
夕飯はカレー  
にしよう、、

# たい肥製造後リサイクルループの計画

～埼玉県プラスチック資源の持続可能な有効利用促進P/F内協業～



埼玉県を中心に  
ホームセンター・園芸店へ



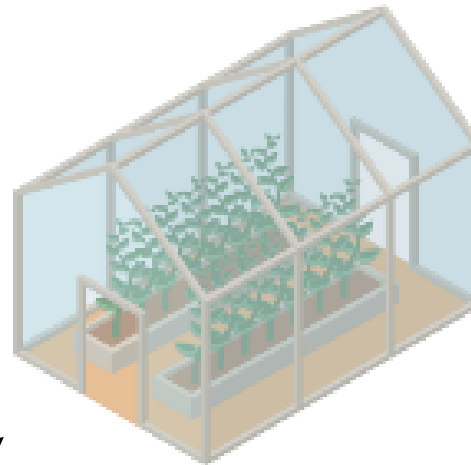
# S&B

ホームセンターや  
園芸店で販売される  
エスビー食品ブランドのハーブ苗



## ハーブ苗生産者

再生プラの苗ポットを回収し  
再度リサイクルし循環予定



リサイクルポットと  
スパイス残渣のたい肥を  
使用した培養土で、  
ハーブ苗を生産

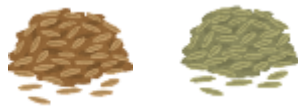


近い将来、培養土の包材(プラ)も併せた  
栽培用ポットやラベルを作ること目指しています

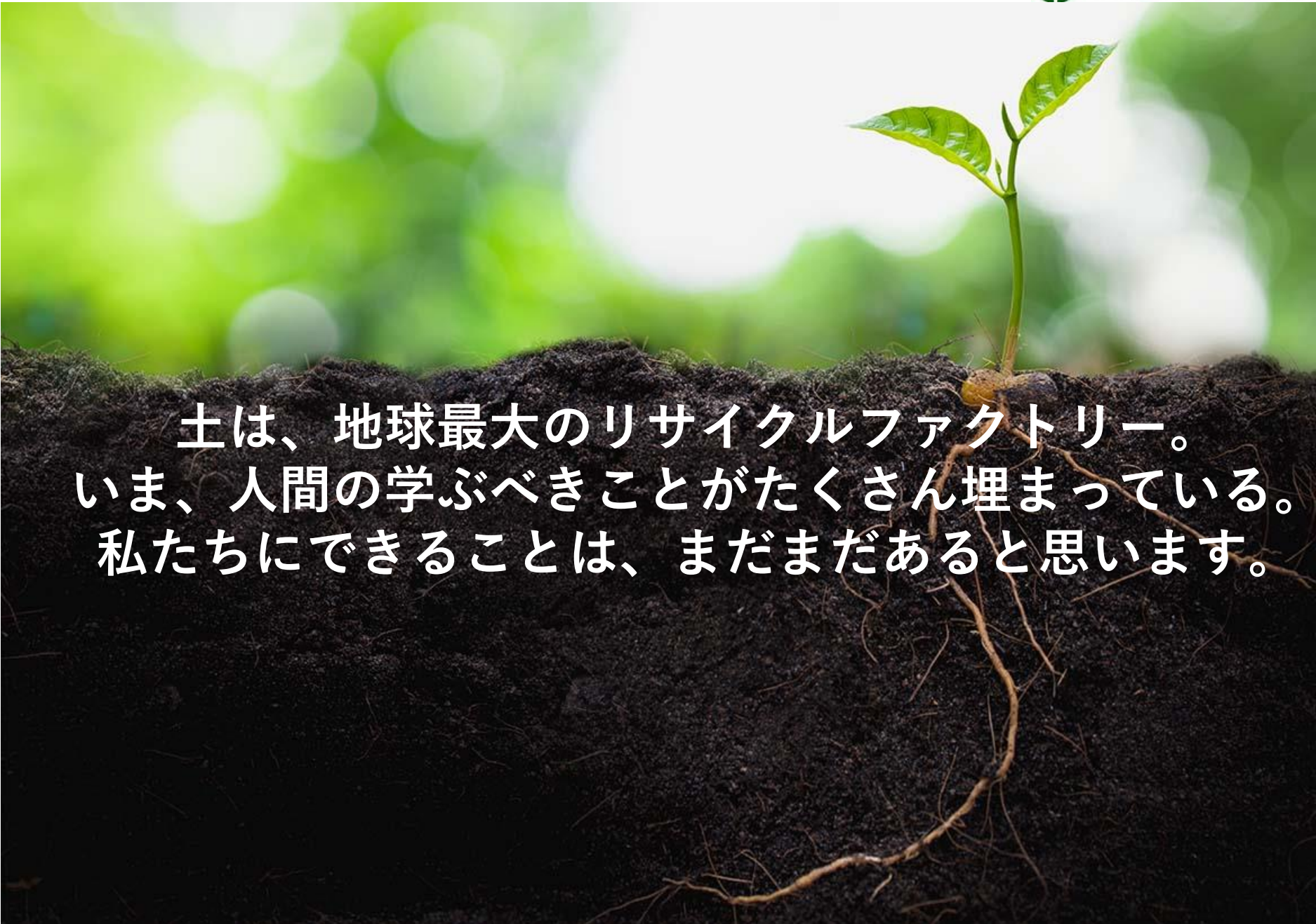


エスビー食品社  
スパイス残渣のたい肥

# S&B



エスビー食品のスパイス残渣を原料に  
製造されたたい肥を使用した培養土



土は、地球最大のリサイクルファクトリー。  
いま、人間の学ぶべきことがたくさん埋まっている。  
私たちにできることは、まだまだあると思います。