



**YANMAR**

News Release

2023年2月14日

ヤンマーホールディングス株式会社

## 食品廃棄物を活用したサーキュラーエコノミーの取り組みを 飲食チェーン「梅の花」で開始



＜バイオコンポスターを導入した梅の花の久留米セントラルキッチン＞

ヤンマーホールディングス株式会社のグループ会社であるヤンマーマルシェ株式会社（本社：兵庫県尼崎市、社長：山岡照幸）とヤンマーe スター株式会社（本社：滋賀県米原市、社長：赤澤輝行）は、株式会社梅の花（本社：福岡県久留米市、社長：本多裕二、以下、梅の花）と連携し、バイオコンポスター「YC100」を活用したサーキュラーエコノミー（循環経済）の取り組みを開始しました。

梅の花は、和食レストラン「梅の花」を軸に中華業態、かに料理専門店、テイクアウト専門店等、全国で約288店舗を展開しています。食材ロスの削減や資源の有効活用に注力しており、SDGsの取り組みの一環として京都セントラルキッチンにおいて「YC100」を導入しました。

京都セントラルキッチンで出た食品廃棄物は、「YC100」により発酵分解され、ミネラルが豊富な生成物を堆肥として再利用します。この堆肥を活用して生産された農作物を運営する外食店舗で使用しています。また、このような堆肥を使った農産物が品質・収量ともに安定したことから、京都セントラルキッチンを皮切りに久留米セントラルキッチンでも資源循環の取り組みを拡大しています。

今後も、ヤンマーグループはブランドステートメントとして掲げる「A SUSTAINABLE FUTURE」の実現に向け、食品廃棄物を有効活用する「資源循環サイクルモデル」の構築を目指します。

## ■サーキュラーエコノミーの取り組みについて

梅の花の京都セントラルキッチンおよび久留米セントラルキッチンで発生した食品廃棄物を、設置した「YC100」で分解処理し、処理後の生成物はヤンマーe スターの特約店である株式会社バイオセラーが回収し堆肥化します。

ヤンマーマルシェは、生成された堆肥を利用した農作物の生産をパートナー生産者と契約販売を行い、梅の花へ規格外品を含めた全量を供給します。梅の花は、この農作物を加工し、グループの飲食店を通じて生活者に提供することで、SDGs 実現に向けた資源循環サイクルの構築ができます。また生産者は、ヤンマーマルシェから栽培サポートを受けると同時に、有機質肥料の投入により化学肥料を削減し、より持続性の高い農法への転換が可能になります。



<サーキュラーエコノミーの取り組み概念図>

### バイオコンポスター「YC100」について

「YC100」は、1日あたり100kgの食品廃棄物をおよそ80%減量率<sup>※1</sup>で分解処理することができるほか、処理後の生成物は土壌活性剤や堆肥として農地に還元することで、資源循環型の農業を後押ししています。さらに、機械を24時間365日見守るヤンマー独自の遠隔監視サポートシステム<sup>※2</sup>により不具合を未然に防ぎ、安定的な稼働をサポートします。

<https://www.yanmar.com/jp/about/company/e-stir/products.html>



<バイオコンポスター「YC100」>

※1:当社試験機・標準生ごみ使用時の値。

※2:ご利用には別途メンテナンス契約の申込が必要です。

#### <ヤンマーについて>

1912年に大阪で創業したヤンマーは、1933年に世界で初めてディーゼルエンジンの小型実用化に成功した産業機械メーカーです。「大地」「海」「都市」のフィールドで、産業用エンジンを軸に、アグリ、建機、マリン、エネルギーシステムなどの事業をグローバルに展開し、お客様の課題を解決するソリューションを提供しています。ヤンマーは“A SUSTAINABLE FUTURE-テクノロジーで、新しい豊かさへ。”をブランドステートメントに掲げ、次の100年へ向けて持続可能な社会の実現に貢献していきます。

詳しくは、ヤンマーのウェブサイト <https://www.yanmar.com/jp/about/> をご覧ください。

#### <注記>

記載されている内容は発表時点のものです。最新の情報とは内容が異なっている場合がありますのでご了承ください。

---

#### 【報道関係者お問い合わせ先】

ヤンマーホールディングス株式会社

ブランド部コミュニケーション部 広報担当

E-mail: [koho@yanmar.com](mailto:koho@yanmar.com)