

小田急グループの食品リサイクルループ

小田急グループやその沿線食品関連事業者から排出される食品循環資源（飼料化可能な食品残さ）39t/日を発酵リキッド飼料化可能な施設



小田急フードエコロジーセンター 概要

- ・場所：神奈川県相模原市中央区田名塩田1-17-13（工業専用地域内）
- ・面積：土地 2800m² 建物 909m²
- ・能力：39t/日
- ・稼働：8:00～17:00 365日稼働

食品循環資源の搬入から飼料化の作業フロー



①食品循環資源の搬入



②専用容器での計量



③投入口への投入



④破砕処理



⑤高温殺菌処理



⑥乳酸発酵処理



⑦タンクローリーで搬送



⑧給餌風景

リサイクルループ



小田急グループの食品リサイクルループで
育成された豚は「優とん」という
ブランド名で販売されています。

からだにやさしい 味がやさしい



〈乳酸発酵飼料育成豚〉

優とん！Q&A

1. 「優とんって、どんな豚なの？」

小田急グループの自社工場（小田急フードエコロジーセンター）が、食品スーパーや百貨店などで売れ残ってしまったパンやおにぎり、食品工場の製造ロスの麺類、菓子等の余剰食品を有効活用するため、独自の技術で殺菌、発酵処理をおこなって、液体状の乳酸発酵飼料を製造し、提携している養豚農家でこれを給餌して育てた豚です。

2. 「優とんはなぜヘルシーなの？」

通常の豚肉に比べ、健康に有用なオレイン酸の含有率が高く、コレステロール値が低いヘルシーな豚肉です。

*オレイン酸等の不飽和脂肪酸は、飽和脂肪酸に比べ、生活習慣病（脳卒中、心臓病等）予防に効果的と言われています。

3. 「優とんはなぜ美味しいの？」

乳酸発酵飼料で育った豚の肉質は、筋繊維のきめが細かいため、とてもやわらかく、またオレイン酸等の不飽和脂肪酸が多いため、脂の甘さが味わえる点が特徴です。

4. 「優とんはなぜ安心・安全なの？」

乳酸発酵飼料は、腸管内の善玉菌を増やし、体の免疫性を高める働きがあるため、病気になるリスク、抗生物質をほとんど投与していない安全性の高い健康豚です。

5. 「なんでしゃぶしゃぶをしてもあくがあまり出ないの？」

肉から出る灰汁（あく）は、たんぱく質や脂質が溶け出して凝固したものです。優とんの肉は筋繊維が細かく、タンパクや脂質が溶け出しにくいいため、灰汁が少なく、旨み成分が保持されます。

6. 「優とんはどこで売っているの？」

- ・Odakyu OX精肉コーナー（代々木上原店・池尻店・三鷹台店・経堂店・成城店・狛江店・新百合ヶ丘店
・万福寺店・鶴川店・玉川学園店・相模大野店・相模原店・相武台店・座間店・伊勢原店・長後店）
- ・小田急百貨店（新宿店・町田店・藤沢店）～お歳暮・お中元～

7. 「優とんはどこで食べられるの？」

- ・小田急百貨店 新宿店 12F 「つづらお本店」、「モンテヴォルテ」、「麦星」
- ・小田急 ホテルセンチュリー相模大野（相模大野ステーションスクエア7F）