

## リゾートトラスト、持続可能な社会の実現に向けて 会員制リゾートホテルでの 食品リサイクルループの取り組みを推進

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、株式会社ちとせ研究所(本社:神奈川県川崎市、代表取締役 CEO:藤田 朋宏)の協力を受け、当社ホテルの食品残渣をエサとして飼料昆虫を生産し、その飼料昆虫で育てた鶏の卵を使用したメニューの提供を2025年2月からエクシブ蓼科にて開始しました。この取り組みは、当社と株式会社ちとせ研究所で実施している食品系バイオマスの資源化に関する共同研究の中で、当社が食品リサイクルループの構築を検討する実証試験の一環で行われています。

飼料昆虫は、豊富で良質なタンパク質を持つだけでなく、食品残渣を分解し、その過程で有機肥料に変えることができます。また、従来の飼料に比べて環境負荷が低く、持続可能な食料生産の手段として注目されています。鶏の飼料として活用するほか、今後はさらに、水産物の飼料として活用し、それらの水産物をホテルで提供する計画も検討中です。このように、食品廃棄物を循環させることで、資源の有効活用を最大化し、環境負荷を抑えることを目指します。



食品リサイクルループの「ゆで卵」(エクシブ蓼科)

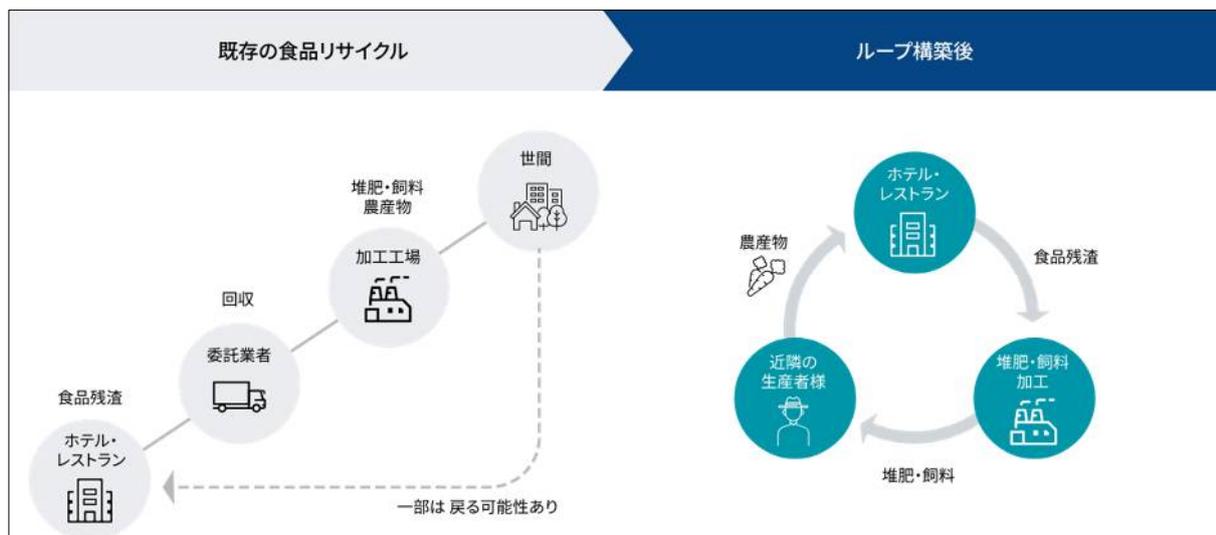
### ■食品リサイクルループの実現に向けた取り組み

当社グループは、レストランで排出される食品廃棄物を「廃棄物」として処理するのではなく、資源として再活用することで、新たな価値を生み出す「食品リサイクルループ」の構築に取り組んでいます。食品リサイクルループの推進により、食品廃棄物の焼却による温室効果ガスの排出を抑制し、カーボンニュートラルに貢献することや、地域の生産者と連携して食品廃棄物を資源として活用することで、地域内での経済循環を生み出し、地域経済の活性化にも寄与できると考えています。

グランドエクシブ浜名湖やエクシブ蓼科においては、株式会社ちとせ研究所との実証試験の一環で、ホテルで発生する食品残渣を堆肥化し、その堆肥を用いて近隣の農業生産者と連携して、野菜などの農産物を生産しています。これらの農産物は、再びホテルのレストランで提供するとともに展示販売され、地域の農業とホテルの食材供給をつなぐ循環の輪を形成しています。



食品リサイクルループの「とうもろこし」



食品リサイクルループ構築で資源の有効活用を最大化

当社グループは、余暇や健康の各事業領域で直面する環境課題や社会課題に対し、お客様とともに向き合い、その解決に取り組むことで、人々をより豊かで幸せにし、持続可能な社会の実現を目指しています。そして、マテリアリティ(重要課題)の一つとして、食品廃棄物を含む食品ロスの低減を掲げ、2027年度までに食品廃棄物の再生利用等実施率を65.6%に引き上げる目標を設定しています。

私たちは、食品リサイクルを通じて生み出される資源を有効活用し、新たな価値を創出する資源循環型社会の構築に向けた取り組みを一層加速させてまいります。これらの取り組みを通じて、未来の世代に豊かな地球環境を引き継ぐという責任を果たし、持続可能な未来の実現に貢献していく考えです。

## 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(2024年3月時点)

### 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 メール : R10107000@rt-group.jp