

食

「もったいない」をビジネスチャンスに！

のサーキュラーエコノミーセミナー

埼玉県の製造品出荷額等は「食料品」が最も多く、食品製造業の企業が多数あります。

食品製造の現場では食品残さなどの「もったいない」が発生しており、

それらの解決は循環経済(サーキュラーエコノミー)にとって重要です。

そこで、先進企業の事例を紹介し、サーキュラーエコノミーの取組を後押しします。

消費

令和5年9月1日(金) 15:00~16:30

参加費

無料

会場

ZOOMウェビナー

申し込み

URLまたはQRコードよりお申込みください。

(申込期限:8月28日(月)まで)

<https://forms.gle/s7G6jn8weZV4ETvF9>



セミナー内容

①サーキュラーエコノミーの基礎(経済産業省産業技術環境局資源循環経済課) 15:00~
サーキュラーエコノミーの実現に向けた国内の最新動向や今後の戦略などサーキュラーエコノミーの全体像について、御紹介します。

②サーキュラーエコノミー取組事例発表 15:20~

・食のサーキュラーエコノミー普及に向けて ~その取組と具体例~

(ICS-net株式会社 アップサイクル事業化推進室 室長 菊地 由華 氏)

食品を捨てない社会の仕組みづくりを目指して、2017年に創業した企業です。地域間のサーキュラーエコノミー推進に向け、長野市で実証実験をしたアップサイクル食品モデルを全国に提供しています。食のサーキュラーエコノミー推進に向けた独自の取組と、具体的な未利用原料等の商品化事例を御紹介します。

・わが社が取り組む、身近なところから始める食のサーキュラーエコノミー

(マルツ食品株式会社 代表取締役 鶴田 健次 氏)

野菜の持ち味を十分に生かし、野菜の持つ旨味を大切にした漬物を届け続けている1950年創業の老舗企業です。多量に廃棄されるキャベツ芯を活用した漬物の開発など、食のサーキュラーエコノミーに積極的に取り組んでいます。県内老舗の漬物製造企業が始めた漬物を介したサーキュラーエコノミーの取組を御紹介します。

③サーキュラーエコノミー支援事例の紹介(株式会社脱炭素化支援機構) 16:00~

脱炭素に役立つ幅広い分野・形態の事業に対して、出資やメザンなど資金供給する脱炭素特化型の昨年秋に設立された官民ファンドです。脱炭素の取組に関する支援事例を御紹介します。

【お問い合わせ】

サーキュラーエコノミー推進センター埼玉

(公益財団法人 埼玉県産業振興公社循環経済支援グループ)

さいたま市中央区上落合2-3-2 新都心ビジネス交流プラザ3F

TEL 048-711-9906

Mail:junkan@saitama-j.or.jp

【共催】

埼玉県産業技術総合センター

北部研究所