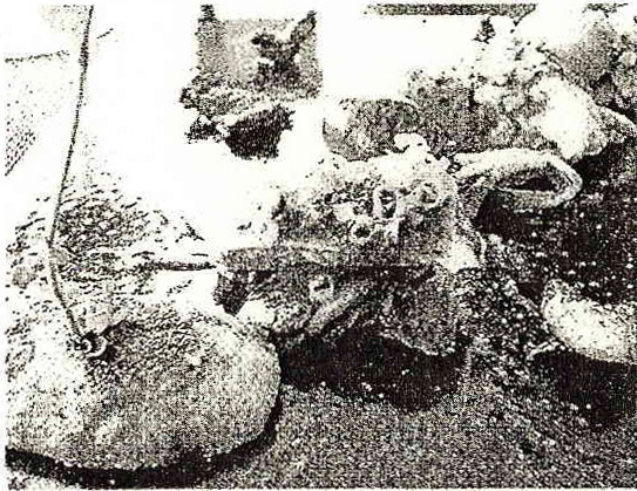


余ったパン養豚場に

ホテルアークリッシュ豊橋



三州豚を使った昨年のレストランのメニュー

配合飼料をほとんど使わず、パンを中心とした飼料を食べ、霜降り

の部分が多いのが特長。
豚はメインディッシュやハムなどに活用するため、月に八十キ以上を購入している。パンの処理・運搬費用のコスト削減効果は年間数万円程度にとどまる。だが、食品リサイクル法で企業に求められている食品廃棄物の飼料や、肥料などへの再生利用の推進につながる。
(安田功)

サークルのガ
ステックサービス（豊
橋市駅前大通）が経営
する「ホテルアークリ
ッシュ豊橋」（同）
は、ホテル内で出たパ
ンの余りを産廃処理業
者を通じ、養豚場に売
却する事業を始めた。

パンは同ホテルで食材
として出される豚のエ
サに使われる。パンの
売却は月平均約六十キ
を見込んでいる。
ホテルアークリッシ
ュ豊橋は昨年九月の開
業以来、レストランで
地元食材の活用を力を
入れている。パンの売
却先の養豚場「トヨタ
ファーム渥美農場」
（田原市）で飼育され
ている「三州豚」はト
ウモロコシなどによる