

商業施設で問われる資源利用の質。熱利用にとどまる食品廃棄物の処理に、新たな選択肢が実装へ。

サティスファクトリー×Meiko、循環設計の核となる自治体協議を開始

本リリースのハイライト：

- MEIKO Clean Solutions Japanとの協働で、1年間の検証から循環設計の実装段階へ
- 欧州の環境先進企業に広がる、生ごみをエネルギー源へ転換するシステムを国内展開
- 商業施設・ホテルにおいて、廃棄物対策意識が、労働環境改善から環境対応へと拡大
- 生ごみ処理後の成果物をバイオマス発電に利用するニーズが顕在化
- 導入を希望する排出企業の声を受け、全国の自治体との制度・運用調整を開始
- 2月17日より「国際ホテル・レストラン・ショー2026」に共同出展

関連リリース：<https://www.sfinter.com/information/post-5714/>



背景 | 高度化の先に残る構造課題

商業施設やホテルでは、分別や有効活用が進み、さらなる資源利用の高度化が図られています。一方、**水分量や衛生管理、流通上の制約などから、最終的に焼却による熱利用にとどまる食品廃棄物**も依然として存在します。新たな循環施策を検討する場合、少なくとも焼却処理と同水準の経済合理性が求められますが、重要なのは処理そのものを安価にすることではなく、成果物に価値を持たせることです。**再資源化の方法や成果物の使い道までを事業として設計する**視点が、構造転換の鍵となります。

協働 | 新たな循環モデルの構築体制

世界有数の食洗機メーカーであるMeikoは、生ごみ自動処理システム「Bio Master」を開発し、欧州の環境先進企業で導入実績を有しています。本システムの日本市場への展開にあたり、サティスファクトリーは、施設からの収集運搬やリサイクルを全国規模で手配する循環インフラを構築。顧客と対話を重ね、**制度整理や商流設計を統括するディレクター**として機能しています。

実装 | 商業施設の反響から、自治体協議へ

1年間の現場検証を経て、とりわけ商業施設・ホテルにおいて熱利用にとどまっていた食品残渣に新たな使い道を求める具体的なニーズが顕在化しました。成果物は、**エネルギー利用と農業還元**という二つの出口を持ち、それぞれ異なる価値を生み出します。こうした需要を背景に具体案件化が進み、本取り組みは実装段階へ移行しました。

実装にあたっては、**地域ごとの運用整理と自治体との合意形成**が不可欠です。焼却炉の更新や処理能力の課題に直面する行政にとっても、再資源化の高度化は共通のテーマです。本取り組みは、商業施設と自治体がそれぞれの課題解決を目指しながら進める循環モデルとして、協議を進めています。

予告 | 「国際ホテル・レストラン・ショー2026」で検証成果を紹介

本取り組みの現状および制度整理の論点は、2月17日より開催される「国際ホテル・レストラン・ショー2026」にて紹介します。展示ブースでは、生ごみ処理システムの概要に加え、還元設計の構想、制度・運用整理の現在地を共有し、商業施設・ホテル関係者や自治体担当者との対話を行います。

以上、サティスファクトリーは今後も、食品廃棄物を「処理」から「設計」の対象へと転換し、企業と自治体が共に前進できる資源循環モデルの実装を進めてまいります。

企業概要

MEIKO Clean Solutions Japan 株式会社

所在地： 東京都練馬区旭丘 1-22-13 2F

代表者： 代表取締役 尾崎 剛

設立： 2019年7月（日本法人）

株式会社サティスファクトリー

所在地： 東京都中央区八丁堀三丁目 12番8号 HF 八丁堀ビルディング 6F

代表者： 代表取締役 小松 武司

設立： 1996年11月13日

お問合せ先

株式会社サティスファクトリー

consulting@sfinter.com