

事業化企業コラム

「自然・身体にやさしい食の提供を」 食材リユースビジネス で社会課題解決

加水分解技術による農林水産物の
加工・研究及び6次産業化商品開発

トレ食株式会社

実施期間 2018~2020年

実用化開発場所 南相馬市



植物 100% ストロー、ペットボトル



キャベツの芯から制作した名刺(紙)

事業概要

南相馬市等の農林水産業の復興に寄与することを目的とし、加水分解技術を応用した6次産業化産品が加工できる技術、機械設備の実用化開発を目指す。特に今まで活用されてこなかった未利用資源や植物性廃棄物を主原料としてセルロースなどの成分を分離・抽出し、様々な6次化産品の開発、製造、販売を行っています。

事業化への道のり

当社は、様々な植物原料から加水分解技術を応用して6次化産品を開発する事業に取り組み、その過程で植物に含有されるセルロースを取り除くことが大きな課題となりました。課題解決の過程で北海道大学と共同研究を開始し、全く違ったアプローチ方法で木材以外の野菜や海藻などの植物原料などからセルロース抽出する技術を確認しました。このことから植物の各成分を分離抽出し、各成分の商品化など広く事業化の可能性を拡大することが出来た。SDGsへの取り組みなど時代変化もあり、まずは分離抽出されたセルロース原料を製品化し事業を開始することができました。



イノベ機構による支援

ベンチャー企業である当社にとって、ヒト・モノ・カネ全てが不足しての研究開発、実証、そして事業化への道のりとなりました。イノベ機構はこれら全てにおいて各種サービスを提供し不足している部分を十分に補填してくださいました。当社事業を良く理解して頂きイノベ機構からサービスを提案されるケースも多く、スピード感をもって事業を推進することが出来たことは新たな時間の創出につながったと感じています。

今後の展望

セルロースをより安価、安定的に供給し、世の中で活用される素材としてPRしていきます。農家・事業者から出荷できない野菜や可食部以外の葉や茎などを購入することにより一次産業活性化の支援し、セルロース抽出後のタンパク質やミネラル成分を農家様へ戻していく完全循環型のビジネスモデルを確立していきます。また6次化産品の開発を継続していくことで地域経済の循環が果たせる企業活動を行っていきたく考えています。

トレ食株式会社

〒975-0014
福島県南相馬市原町区西町 3-461-1

設立 2018年6月

従業員 17名

TEL 0244-32-0605

URL <https://syokulabo.jp/>

