

播州調味料株式会社

製造業

事業紹介

当社は、1966年（昭和41年）に創業しました。とうもろこし・大豆等の植物たん白を原料に食品用アミノ酸液及び粉末品を製造し、食品加工メーカー様や飲食店様に提供しています。各種酵素を使用したペプチド類は、飲料や菓子、化粧品などに利用されており、日常の様々なシーンで当社の技術が活かされています。また、業務用小袋スープは調理麺や各種惣菜に添付され、ご愛顧いただいております。

事業所概要

従業員：115名
所在地：姫路市野里 948
代表者：中川 善弘

◆技術改善や作業の見直しにより、アミノ酸の製造過程で発生する残渣を低減

◆園芸肥料や土地改良剤として活用することで、残渣の100%活用を実現

取組内容

残渣を縮減することで、環境保全への貢献とコスト削減を図る

アミノ酸を抽出する際、大量の穀物アミノ酸残渣が発生します。残渣の処分は環境にも影響を及ぼしますし、残渣の処理コストも大きな負担でした。そこで、「ろ過」の工程において「ラースタフィルター」と呼ばれる最新式の高圧縮ろ過設備を導入し、強い力で限界までエキスを抽出することで残渣に含まれる水分量を10%削減しました。水分量を削減すると廃棄物となる残渣の重量を減らせるので、廃棄物処理費用を抑制するとともに、製品の歩留まりが改善し収益性も向上しました。

残渣の100%活用を実現

なんとか残渣を再資源化できないかと考えました。残渣を業務用肥料に加えることで、有機物を豊富に含む家庭用園芸肥料として販売されました。さらに、大手商社を通じて、残渣を土地改良剤として東南アジアに輸出を行うことで、8年間かけて、アミノ酸残渣の100%活用を実現しました。

※ペプチド類は、様々な生理活性作用を持つことが知られています。アミノ酸同士がくっついた物質です。



ラースタフィルター



製品のアミノ酸液



残渣を肥料化



代表者：中川善弘

メッセージ

当社では、SDGsに紐づけさせた具体的な部門目標を設定し、月次で進捗を確認することで、安全管理と衛生管理とともに環境にも効果のある取り組みとなるよう努めています。これらの活動を通して企業の社会的存在意義を明確にし、課題解決を進めて行きたいと考えます。

※事業所概要や掲載内容は取材当時のものです