

2026年3月9日

タックジャパン×松屋フーズホールディングス ～食品残渣を活用した堆肥で育てた“脱炭素米”を店舗で提供～ 「食品ロス削減・資源循環・脱炭素・国産米利用を同時実現する新たな循環型モデルを構築」

株式会社松屋フーズホールディングス（本社：東京都武蔵野市、代表取締役社長：瓦葺一利、以下「当社」）は、株式会社タックジャパン（本社：岐阜県大垣市、代表取締役：高橋卓哉、以下「タックジャパン」）と連携し、松屋の店舗および工場から発生する食品残渣を堆肥として再資源化、その堆肥を用いてタックジャパン顧客である水稻生産者が「Jクレジット認証農法」で栽培した国産米を松屋店舗で提供する「循環型フードチェーンモデルの展開」を開始致します。本取組により、「食品ロス削減・有機農業の推進・脱炭素（メタンガス 30%削減）・国産米の安定調達を同時に実現」します。

■本事業の特徴：食品残渣を活用した循環型スキーム

本取組では以下の循環スキームにより、廃棄物削減と環境負荷低減を実現します。

1. 松屋店舗・工場が発生する食品残渣を堆肥化
→松屋で発生した食品残渣を廃棄せず、高品質な堆肥として再資源化
2. 堆肥をタックジャパン顧客である「Jクレジット取組生産者(2,000ha^{※1}の圃場面積)」に紹介
→生産者は松屋由来の堆肥を使用し、土壌改善・有機栽培を実施
3. “松屋堆肥×Jクレジット認証農法”で栽培した米を直接取引
→松屋と生産者がお米を直接取引することで、中間マージンを削減し、生産者の収益向上と安定調達を両立
4. 栽培した米を松屋の店頭メニューに使用
→脱炭素農法（メタンガス 30%削減）で栽培された国産米を店舗で提供し、循環型農業の価値を消費者へ届ける

※1 東京ドーム1個分、約4.6ha

■ 社会課題の解決に向けた取組

本事業は、以下の複数の社会課題解決に同時にアプローチしていきます。

1. 食品ロス削減・資源循環

- 店舗・工場残渣を廃棄物とせず、農業資源として再活用
- 循環型社会の実現に寄与

2. 有機農業の推進

- 堆肥利用により化学肥料の削減が可能
- 持続可能で環境に優しい農業を後押し

3. 脱炭素（メタンガス 30%削減）

- Jクレジット認証農法の導入で、稲作由来のメタンガス排出を約 30%削減
- 企業としての環境価値向上にもつなげる取組

4. 生産者との直接取引による安定調達と流通改革

- 中間流通を介さないダイレクト取引により、生産者の収益性と店舗側の安定調達を両立
- 公正で持続可能なサプライチェーンを構築

5. 国産米の利用拡大・エシカル消費の創出

- 国産米の活用拡大により、食料自給率向上に貢献
- 消費者に、環境に配慮した“エシカルな選択”を提供



【株式会社松屋フーズホールディングス】

牛めし定食店「松屋」、とんかつ専門店「松のや」、回転寿司「すし松」等国内外で約 1,400 店舗を展開する和食ファーストフードチェーン。外食事業の他、フードリサイクル業も展開し、年間約 22,000t のフードロス食材を「肥料」、「飼料」にリサイクル。リサイクル飼料を使用し、養豚業も実施、約 6,000 頭をの豚を肥育。

【株式会社タックジャパン】

1951 年創業。全国の畜産農家様への各配合飼料の販売・農業資材の国内及び輸出版売・畜産用機械の販売を行っています。また近年は独自の知見・技術を有する大学や企業様とパートナーシップを結び、カーボנקレジット取り扱いによる農業の脱炭素化推進や鶏糞を始めとした畜糞のアップサイクルにも取り組んでおります。カーボנקレジットの取組については、生産者に対し Jクレジット農法の導入を 3 年前から推進、現在では参画農家が約 2,000ha 規模に発展。企業パーパス「わたしたちは農畜産業のメッセンジャー 人と食と地球をつなぐ」を掲げ、環境に優しい循環型社会の実現に向けて事業を展開しています。