

## 食品工場の資源循環の停滞、"ミッシングピース"を埋める

アストラフードプランとの連携でサービス拡張、2/26共催セミナー開催

——  
本リリースのハイライト：

- サティスファクトリーがフードテックベンチャーのアストラフードプランと連携開始
- 経営意思決定が難しい食品の循環施策に、部門横断的な判断をつなぐ企画と実装
- 未利用食材の原料化から、汚泥・廃プラの再資源化まで、食品工場の廃棄物を網羅
- 廃棄物を、捨てるコストから原料化・再資源化による経営資産へ
- 2月26日 東京・大手町で開催するセミナーにて詳細発表（お申込みは[こちら](#)）



### 背景 | 食品廃棄物をめぐる構造とミッシングピース

食品工場では、原料端材や調理残渣、製品廃棄、包装材などが日々発生します。製造工程のなかで**食材や資材が混ざるほどに活用の選択肢は狭まり、まとめて廃棄処理**するものとして管理されやすくなります。一方で、特定の対象物だけを資源として扱おうとすると、**量が限られ、処理効率が下がり、コスト高が懸念**されます。その結果、再資源化は限定的な取り組みにとどまり、継続や拡大が難しい状況にあります。

それでも資源利用を企業戦略として位置づける企業では、**廃棄物の価値化を構造的に見直す**中で、別の課題が浮かび上がっています。廃棄物は総務、商品価値は商品開発、環境配慮は経営企画といったように、**社内の判断軸が分断されている**ことです。自社にとって価値ある資源循環として設計するには、部門横断の視点が不可欠です。次世代の食品工場に求められるのは、廃棄物をコストとして管理するのではなく、経営判断の対象として設計する視点です。

## 連携 | 原料から汚泥・廃プラまで、判断をつなぐ循環設計

今回、サティスファクトリーが連携するアストラフードプランのサービスは、食品工場における原料ロスを対象としたアップサイクルが中心です。そこにサティスファクトリーの部門横断の循環設計機能を加えることで、汚泥や廃プラスチックまで含めた網羅的な全体最適を可能にします。**廃棄物処理せざるをえなかった品目も含めて排出実態を把握し、再資源化の可能性、資源の商流条件を可視化。**部門間をつなぎ、経営判断をあおぐ材料を提供し、企業戦略に結びつく価値創出へとサービスを拡張します。

## 予告 | 2/26 東京・大手町でセミナー&試食付き懇親会を共催・配信

本取り組みの全体像と具体的な活用モデルは、共催セミナーにて初公開します。食品工場の廃棄物を“第二の商品倉庫”と捉え直す視点から、廃棄物を経営資源として扱う考え方、資源化による盤石なコスト削減の進め方、パウダー化によるアップサイクルの実例、そして二社連携による循環モデルの全体像を解説します。東京・大手町の会場とオンライン配信のハイブリッド開催で、会場では試食付き懇親会も予定しています。

セミナー要領：

### 食品事業者必見！工場のごみゼロ企業戦略

「盤石なコスト削減」と「飛躍のアップサイクル」で、  
廃棄ヤードは“第二の商品倉庫”になる

日時： 2026年2月26日（木）16:00-19:00

会場： AgVenture Lab

東京都千代田区大手町1-6-1 大手町ビルディング 9階

配信： オンライン同時配信（申し込み後、後日参加URLを送付）

会費： 500円（懇親会費用込み）、オンライン参加の場合は無料

申込： <https://gomi0senryaku.peatix.com/>

## 企業概要

### ASTRA FOOD PLAN 株式会社

所在地： 埼玉県富士見市鶴瀬東 1-10-26

代表者： 加納 千裕

設立： 2020年8月3日

### 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

## お問合せ先

株式会社サティスファクトリー

[consulting@sfinter.com](mailto:consulting@sfinter.com)