

# Activities of the JAPAN FOOD ECOLOGY CENTER



## < Plant outline >

- **Location** : 1-17-13 Tanashioda, Chuouku, Sagamihara City (plant site)
- **Area** : Site area:2800㎡ Structural area:909㎡
- **Treatment method & capacity**  
: Conversion into feed (shredding, fermentation)  
39tons/day
- **Operating time** : Shipping and receiving hours:  
8:00 A.M. To 5:00 P.M.  
Operates 365 days/year

SUSTAINABLE  
DEVELOPMENT  
GOALS

12 RESPONSIBLE  
CONSUMPTION  
AND PRODUCTION



Support with photographing:  
JAPAN FOOD ECOLOGY CENTER, INC.

## J.FEC has two backgrounds:

### The problems of waste disposal

- 1) Observance of the Food Recycling Law
- 2) Skyrocketing cost of waste disposal
- 3) Lack of final disposal sites

### The problems of livestock farming

- 1) Rising costs of feed due to rising grain prices
- 2) Disease problems
- 3) Need for safe animal products

Simultaneous  
solving of multiple  
problems

**Japan Food Ecology Center**  
Creating fermented feed from recycled food resources

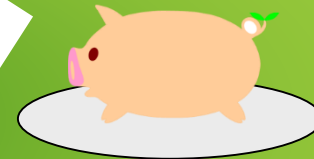
12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION



13 CLIMATE ACTION



7 AFFORDABLE AND CLEAN ENERGY



2 ZERO HUNGER



3 GOOD HEALTH AND WELL-BEING



8 DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH



**\*Application of punitive clauses of the Food Recycling Law from FY2006 ( businesses that produce 100 tons of foodwaste/year )**

Today, kitchen waste accounts for roughly half of all incinerated waste. It costs approximately 40,000 yen to incinerate per ton. Over half of this cost is paid by taxpayers.

The Food Recycling Law was put into effect in 2001 for the purpose of improving this situation.

The law targets all foodwaste-producing businesses. \*The law was revised in 2007 to reinforce its regulatory framework.

All foodwaste-producing businesses are required to report amounts of waste generated and recycling conditions.

# Favorites of the pigs

- Rice
- Bread
- Noodles
- Cooking scrap

- Delicatessen
- Vegetable waste
- Fruit waste



Pig's lunch box



Rice



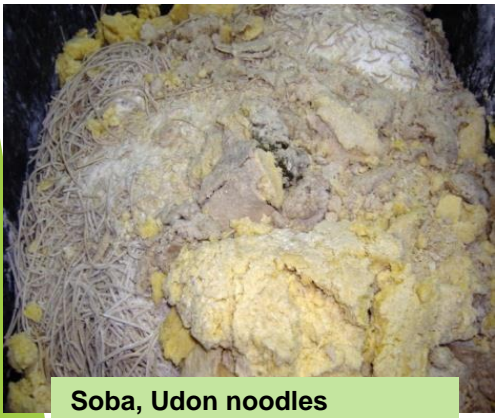
Pasta



Bread, pastries, cooking bread



Vegetable waste



Soba, Udon noodles



special container for Industrial waste



Fruit scraps

Please treat these as materials for feed, not as garbage. Thank you.



Affiliated transport company collects waste from food factories, etc.



Special refrigerated car brings waste to the Food Ecology Center



Input data (quantity) for each office by bar code system



## 2) Measure

### 1) Transport of recycled food resources



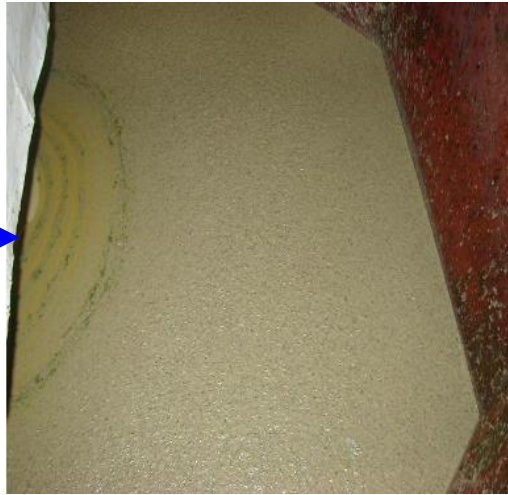
3) Input of material



4) Sorting



**5) Shredding**



**After shredding (in primary tank)**



**6) Sterilization**



**7) Fermentative treatment**



**8) Transport feed by tank truck**



**Feeding**

## 1. As a feed manufacturing business



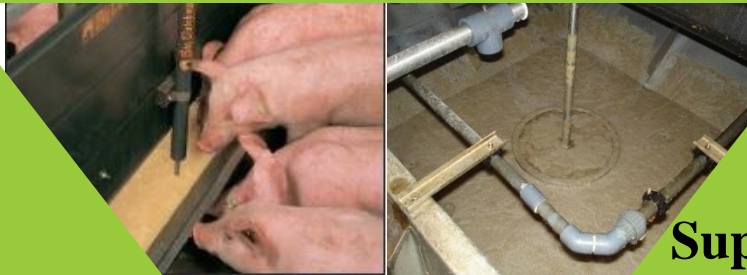
### Price competitiveness

Roughly 50% lower feed cost compared to general blended feeds



### Safety

- Computerized composition management
- Ensured safety with sanitary fermentation technology
- Probiotech effect from fermented feed



### Support structure

- Support structure for feed systems
- Management advice from specialist veterinarians
- Cooperative structure for pork branding and sales

## 2. As a waste treatment business



### Price competitiveness

A new system that can lower cost below incineration despite being recycling-based, and that does not require capital investment



### Service

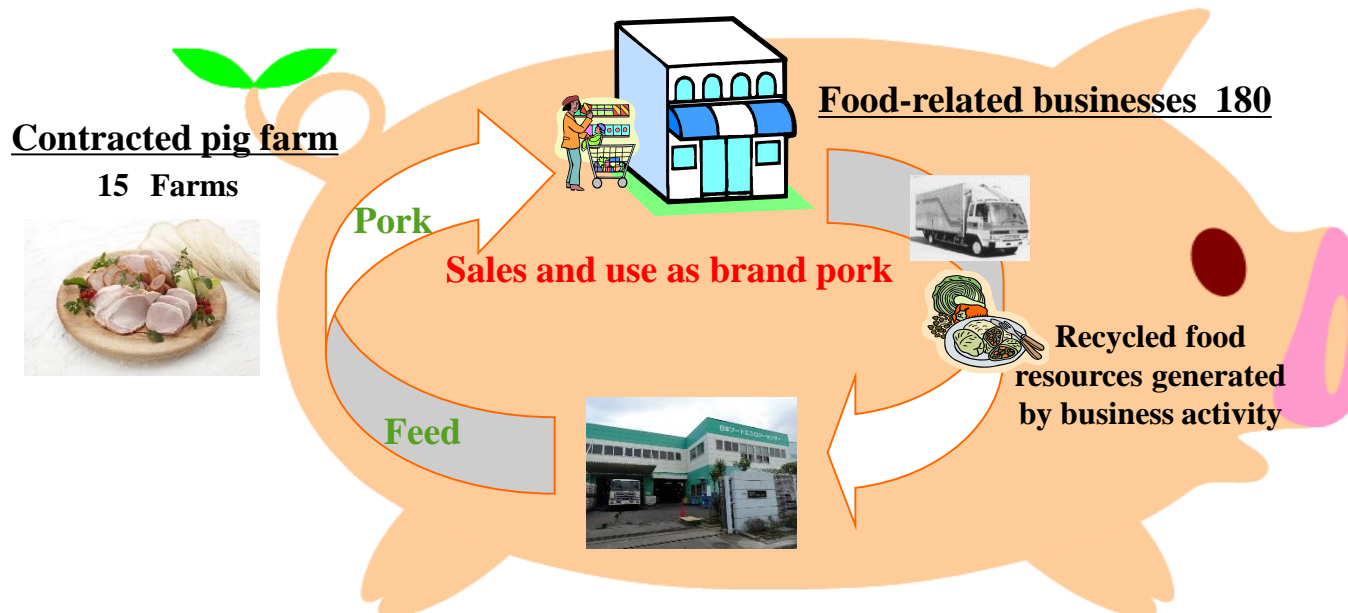
- 365-day/year collection system
- Prevention of odor and sewage with container recovery system
- By-day/by-category generated-volume feedback system



### Trustworthiness

- Licensed as a waste treatment business
- Licensed as a recycling business

# Manufacturing high-quality feed from food waste to create a 'loop of recycling'



Japan Food Ecology Center, Inc. (J.FEC) produces the liquid fermented 'eco-feed' (animal feed produced from recycled food waste), and contracts 15 farmers to supply it. Their stock farm products are processed into good quality meat and sold in department stores and supermarkets under the brand names Yuton (superior pork) and Umakabuta (delicious, flavorful pork). The special characteristic of J.FEC is to form a 'loop of recycling' through the use of food waste. It is the effort to reduce waste, and also the effort to create a recycling loop that involves farmers using the eco-feed. At present, the Japanese livestock industry relies heavily on the import of feed from overseas. This effort is expected to lead to improved feed self-sufficiency. This successful example in Japan is even getting attention from around the world.





## 中吊りB3ワイド

**新発売** おんしん、健康、しかもデリシヤス。

「おんしん」は、小田急グループの工場にこだわって生まれた、安心の高級です。お肉をじっくりと低温で調理し、お肉の旨みを引き出すことで、お肉の旨みとコクが引き出されています。

① お肉は、低温に長時間調理することで、お肉の旨みとコクが引き出されています。

② お肉は、低温に長時間調理することで、お肉の旨みとコクが引き出されています。

「おんしん」は、小田急グループの工場にこだわって生まれた、安心の高級です。お肉をじっくりと低温で調理し、お肉の旨みを引き出すことで、お肉の旨みとコクが引き出されています。



小田急グループでは、残った食材もムダにはしません。フタの体に良い飼料にリサイクル。ヘルシーでおいしいブタ肉を食卓に提供しています。

小田急グループの食品リサイクル

## B1ポスター

**新発売** おんしん、健康、しかもデリシヤス。

「おんしん」は、小田急グループの工場にこだわって生まれた、安心の高級です。お肉をじっくりと低温で調理し、お肉の旨みを引き出すことで、お肉の旨みとコクが引き出されています。

① お肉は、低温に長時間調理することで、お肉の旨みとコクが引き出されています。

② お肉は、低温に長時間調理することで、お肉の旨みとコクが引き出されています。

「おんしん」は、小田急グループの工場にこだわって生まれた、安心の高級です。お肉をじっくりと低温で調理し、お肉の旨みを引き出すことで、お肉の旨みとコクが引き出されています。

**食肉リサイクルから生まれた安全・安心でおいしい豚肉「おんしん」!**

「おんしん」は、小田急グループの工場にこだわって生まれた、安心の高級です。お肉をじっくりと低温で調理し、お肉の旨みを引き出すことで、お肉の旨みとコクが引き出されています。

① お肉は、低温に長時間調理することで、お肉の旨みとコクが引き出されています。

② お肉は、低温に長時間調理することで、お肉の旨みとコクが引き出されています。

「おんしん」は、小田急グループの工場にこだわって生まれた、安心の高級です。お肉をじっくりと低温で調理し、お肉の旨みを引き出すことで、お肉の旨みとコクが引き出されています。

# Presenting the idea of Saving food through eating

からだにやさしいメニューを、いっそうやさしくする豚肉です。

「おんしん」は、小田急グループの工場にこだわって生まれた、安心の高級です。お肉をじっくりと低温で調理し、お肉の旨みを引き出すことで、お肉の旨みとコクが引き出されています。

① お肉は、低温に長時間調理することで、お肉の旨みとコクが引き出されています。

② お肉は、低温に長時間調理することで、お肉の旨みとコクが引き出されています。

「おんしん」は、小田急グループの工場にこだわって生まれた、安心の高級です。お肉をじっくりと低温で調理し、お肉の旨みを引き出すことで、お肉の旨みとコクが引き出されています。

からだにやさしいメニューを、いっそうやさしくする豚肉です。

「おんしん」は、小田急グループの工場にこだわって生まれた、安心の高級です。お肉をじっくりと低温で調理し、お肉の旨みを引き出すことで、お肉の旨みとコクが引き出されています。

① お肉は、低温に長時間調理することで、お肉の旨みとコクが引き出されています。

② お肉は、低温に長時間調理することで、お肉の旨みとコクが引き出されています。

「おんしん」は、小田急グループの工場にこだわって生まれた、安心の高級です。お肉をじっくりと低温で調理し、お肉の旨みを引き出すことで、お肉の旨みとコクが引き出されています。



## ムダをなくす おいしさを生み出す 小田急グループの食品リサイクル

①残った食材などを回収 **回収** ②乳酸発酵飼料を製造 **製造** ③健康でおいしい豚を飼育 **飼育** ④おいしい豚肉「おんしん」が誕生

「おんしん」は、小田急グループの工場にこだわって生まれた、安心の高級です。お肉をじっくりと低温で調理し、お肉の旨みを引き出すことで、お肉の旨みとコクが引き出されています。

① お肉は、低温に長時間調理することで、お肉の旨みとコクが引き出されています。

② お肉は、低温に長時間調理することで、お肉の旨みとコクが引き出されています。

「おんしん」は、小田急グループの工場にこだわって生まれた、安心の高級です。お肉をじっくりと低温で調理し、お肉の旨みを引き出すことで、お肉の旨みとコクが引き出されています。



**Students at Kanagawa Prefectural Agriculture High School's Livestock Club are raising pigs using J.FEC's liquid feed.**

**They created and currently sell "Chuno-ton", an original pork brand. "Chuno-ton" is also used in the "Hamburger Steak Gift Set" - a traditional year-end-gift-giving product which was jointly developed with and is sold by Takashimaya Dept. Store and Rie Sangyo Co. Ltd.**

**Takashimaya promotes this product as "Way to go, Next Generation! Gift"**

**The students project was featured in many TV programs and newspaper articles**



**J.FEC holds study tours for students, families, and other interested parties at a rate of 1 – 3 events every week.**

**In addition, we constantly hold guided tours upon request from food businesses, agricultural sector, and media. We are visited from overseas on a monthly basis.**

