

2025 年 5 月 26 日

SHIROYAMA HOTEL kagoshima イタリアンレストラン「holt」

サステナブル meets ベジタブル

食品残渣を活用した資源循環型食材の提供を開始

【提供開始】2025 年 5 月 22 日（木）～



2024.11.6 連携確認書締結式



(左から)出来上がった堆肥、米ぬか
高温乾燥発酵処理機械



育った野菜（ルッコラ）

SHIROYAMA HOTEL kagoshima（代表取締役社長：矢野 隆一、所在地：鹿児島市新照院町 41-1）は、館内のイタリアンレストラン「holt（ホルト）」で発生する食品残渣（調理くず・食べ残し等）を堆肥化して鹿児島県内の生産者に提供し、育った野菜を仕入れて提供する資源循環型サステナブルプロジェクトを始動いたしました。

本プロジェクトは、企業課題の解決を通じて持続可能な社会を構築することを目的として、昨年 11 月より SHIROYAMA HOTEL kagoshima、株式会社グリーナー、山元酒造株式会社、国立大学法人鹿児島大学、九州電力株式会社のグループ会社であるサーキュラーパーク九州株式会社の 5 者が連携して取り組んだ、食品残渣の堆肥化実証事業の一環として実施いたします。

holt で発生した食品残渣を焼酎かすや米ぬか、麦芽かすなどと共に専用の高温発酵乾燥処理機械で分解・発酵させ堆肥化。できた堆肥を有機肥料として県内の農場に還元し、そこで育てられた新鮮な野菜を、再び holt のバイキングメニューとしてお客様に提供いたします。

【プロジェクトの特徴】

資源循環の実現：食品残渣を廃棄せず有効活用し、地域内で循環させることで、廃棄物削減と環境負荷低減に貢献します。

地産地消の推進：堆肥の提供先の一つ「春一番」で育った鹿児島産野菜を holt で直接仕入れバイキングで提供。フードマイレージ削減にも寄与します。

サステイナブルな地域共生：ホテルと生産者が連携し、持続可能な社会の実現に向けた取り組みを推進します。

【生産者「春一番」について】

南九州の温暖な気候を利用し「旬のものをいち早く」全国にお届け。
JGAP 認証も取得し、安心・安全な農作物の生産に取り組んでいます。

（所在地）鹿児島県日置市東市来町美山 2095

（代表者）岩田 智宏



今回の堆肥は、野菜の土壌改良や栄養補給に活用され、より美味しく健康的な野菜作りに役立てられます。



春一番の農場



イタリアン holt



POP 掲示

SHIROYAMA HOTEL kagoshima は、今後も地域社会や生産者との連携を強化し、サステイナブルなホテル運営を目指してまいります。

【報道関係者様からの本リリースに関するお問い合わせ】

SHIROYAMA HOTEL kagoshima <https://www.shiroyama-g.co.jp/>

〒890-8586 鹿児島市新照院町41-1 TEL:099-224-2212 FAX:099-224-6686

マーケティング部・企画広報部 牧／島添 E-mail: maki@shiroyama-g.co.jp, y-shimazoe@shiroyama-g.co.jp