

ひょうごバイオマス eco モデル 〔令和7年度登録〕

第93号

かに殻のアップサイクル（食品化）による 食品廃棄物の発生抑制

休暇村竹野海岸

（豊岡市竹野町竹野 1047）

TEL：0796-47-1511

HP: <https://www.qkamura.or.jp/takeno/>



調理に伴うかに殻



地域特産物の塩と合わせる



兵庫県登録モデル第93号



ホテル利用者へ提供

| | | |
|--------------|------|----------------------|
| 取組開始年月 | | 令和7年9月 |
| 利活用 バイオマス | 種類 | 食品廃棄物（かに殻）木質系廃棄物（流木） |
| | 利活用量 | 300kg/年 |
| | 回収先等 | 自社ホテル |
| 変換等の方法 | | 乾燥・粉砕 |
| 製品等 | 種類 | 塩 |
| | 製造量 | 600 kg |
| | 利用先 | 自社ホテル |
| 先導性の区分 | | 技術（レベル）、その他 |

※R7実績

- ◇ホテル内での料理仕込み時に発生するかに殻を再利用し、竹野地域特産の「誕生の塩」を活用したオリジナル塩（かに塩）を開発。
- ◇乾燥時間・温度により、かに殻の水分量や色味を調整、かに殻粉末比率を高めて、食味・風味・見た目にもこだわっている。
- ◇オリジナル塩は、朝食ビュッフェにおいてホテル利用者に対しおむすびや天ぷらとともに提供されている。

年間利活用炭素換算量 約 13t/年