

事業所PRコーナー

予約不要
当日、直接お越しください
雇用保険活動実績対象

未経験者可能
仕事と家庭の両立可能求人あり

開催日時

令和
7年

9月22日 月

10:00~12:00

どなた
でも参加
できます

企業名

株式会社 日本フードエコロジーセンター

事業内容

***『食品ロス』に、新たな価値を。
食べものの“環”をつくります。***

多様な食品廃棄物を分別・破砕・殺菌・発酵処理して、
「液体状の飼料（リキッド発酵飼料）」を製造しています。

求人番号

14090-10585651（パート）

食品リサイクルによる飼料製造補助および庶務

14090-9283151（フルタイム）

食品リサイクルによる飼料（養豚用）製造スタッフ



開催場所
問合せ先

マザーズハローワーク相模原 セミナールーム
TEL 042-862-0042





＝「食品ロス」という社会課題解決と
 ビジネスを両立し、「もったいない」の先へ＝
 食品工場の製造ロスや、スーパー・コンビニなどの小売店で発生する売れ残りなどの食品廃棄物をキッチンとリサイクルし、ごみ処理の問題と畜産経営の問題の解決によって、社会の中に食の循環を構築することを理念・使命として取り組んでいる食品リサイクル会社です。

『巡る』をつくる。

当社の事業は次の2つの背景から成り立っています。

ゴミ処理の問題



焼却による税金投入
化石燃料の高騰、CO2 問題
最終処分場の不足

畜産経営の問題



穀物高騰による飼料費支出の増大
疾病問題
安全、安心な畜産物のニーズ

解決

解決



余った食品を発酵飼料に
- 食品循環資源のリキッド発酵飼料化 -

リサイクルループの形成

契約養豚農家



食品関連事業者



- 食品関連事業者で発生する食品廃棄物を、独自技術で殺菌・発酵処理し、リキッド発酵飼料（液体状飼料）を製造
- 単なるリサイクルだけでなく、高付加価値である豚肉を生産し、沿線の消費者へ提供、地域循環の「環」を構築していく
- 循環型社会の実現などの環境負荷軽減に取り組む

J.FEC



価格競争力

一般配合飼料と比較し、
約50%OFFの
飼料コストの削減



安全性



サポート体制

コンピュータによる成分管理
殺菌発酵技術による安全性の確保
発酵飼料による
プロバイオテック効果

給餌システムのサポート
専属獣医師による経営アドバイス
豚肉のブランド化及び販売協力体制



価格競争力

リサイクルでありながら、
焼却処理よりコスト低減が
可能であり、設備投資も必
要ない新システム



サービス



信用力

365日の収集体制
容器回収システムによる悪臭、
汚水の発生防止
日別、部門別発生量の「フード・バックシステム」

廃棄物処理業としてのライセンス
再生利用事業者としてのライセンス