

講演会のお知らせ

申込は
裏面へ

令和7年度あたわろゼロカーボンセミナー

食品ロスと 地球温暖化

～身近な問題について、一緒に考えてみませんか？～

余った食品を飼料にし、養豚事業で活用している、(株)日本フードエコロジーセンター、
再生可能エネルギー発電を行っている、さがみはらバイオガスパワー(株)の
高橋氏を講師にお招きした講演会を開催します。



講師

(株)日本フードエコロジーセンター
さがみはらバイオガスパワー(株)

代表取締役 高橋 巧一 氏

先着10組様限定！
リサイクル素材でできた
お皿プレゼント！！

開催日時 3/24(火) 10:30~12:00

開催場所 小田原市生涯学習センターけやき 4階 第2会議室

食品ロスと地球温暖化について 一緒に考えてみませんか？



「食品ロス」はまた食べられる食べ物を捨ててしまうだけでなく、運搬・焼却の際に発生する温室効果ガスが、地球温暖化の原因となります。

講演会ではこの身近な問題について、講師の方からわかりやすく解説いただきます。

(株)日本フードエコロジーセンター・ さがみはらバイオガスパワー（株）について



(株)日本フードエコロジーセンターは、相模原市で廃棄物処理事業、飼料製造業に取り組み、スーパーや食品工場で余った食材を飼料に生まれ変わらせ、養豚農家で活用している企業です。同社は優れた取組を行う企業として、2018年にジャパンSDGsアワード推進本部長（内閣総理大臣）賞を受賞しています。

また隣接するさがみはらバイオガスパワー（株）では、食品残さからつくったメタンを用いて再生可能エネルギー発電も行っています。

申込方法

右記のQRコードから電子申請システムを使ってお申込みください。

電子申請システムのご利用が難しい場合は、お電話（0465-33-1426）でも申込可能です。

先着申込10組様にリサイクル素材でできたお皿をプレゼント！

