



新しい”食”への挑戦 ～食を科学する～

事業概要

ユニークな分解技術を活用した食品の企画、開発、販売

食材の分子構造を把握し、ユニークな分解技術と酵素を活用した食品の企画、開発、販売を行います。

食品開発の受託

地域の食材を活用したユニークな食品がつくりたい！
六次化商品を開発したい！という方々のOEM製造を行います。

乳酸菌商品の企画、開発、販売

乳酸菌の専門家と連携した乳酸菌商品の企画、開発、販売を行います。OEMも承ります。

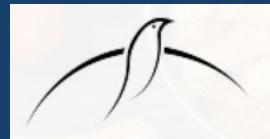
お問い合わせ

〒975-0014

福島県南相馬市原町区西町三丁目461番地の1

TEL:0244-32-0605

FAX:0244-32-0607



トレ食株式会社

企業概要

corporate profile



様々な分解技術を組み合わせ
食品などから成分を取り出せる技術を開発

取り組んでいること

弊社は、食品廃棄物を分解して新たな食品や食材として再利用する事業と、そのための技術開発を行っています。

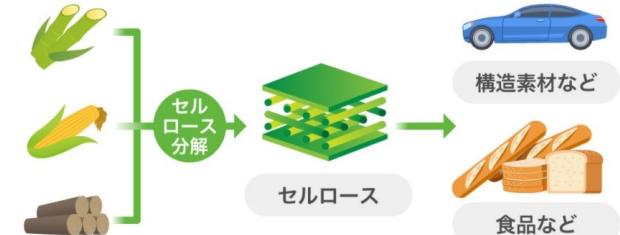
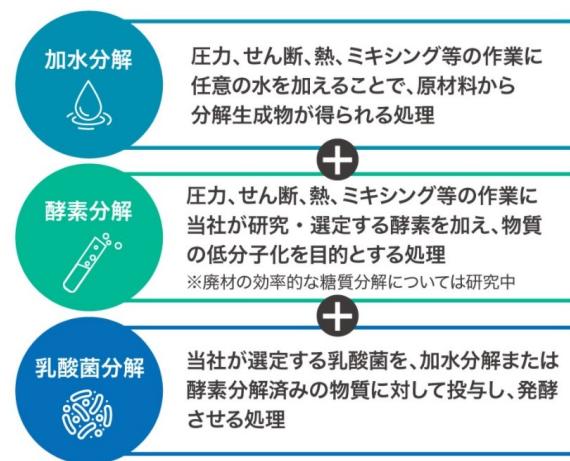
具体的には、加水分解／酵素分解／乳酸菌分解を現在のコア技術とし、セルロースの効率的な分解技術も取り入れています。これらの技術を活用すると、食品廃棄物などを糖やタンパク質、うまみ成分などに分解することができ、取り出した成分を元に別の食品にリサイクルできます。

また、食べ物を分解して別の食品を作るだけではなく、食べられないものを分解して食べられる部分を取り出すことも可能です。例えば、木を分解してタンパク質や糖を取り出せば食品の原料として使うことができます。

食品廃棄物を分子レベルまで分解する独自技術を通して、「食べられないもの」から「価値のあるもの」を取り出す。

弊社は「加水分解」「酵素分解」「乳酸菌分解」の3つのコア技術を組み合わせることにより、食品廃棄物を分解し、糖やタンパク質、うまみ成分などの細かい成分に分解していきます。

そして、取り出した各成分を活用することで、調味料や食材、サプリメント等の「価値のあるもの」に再利用することができるのです。



様々なものからセルロースを取り出すことで
食品だけでなく様々な資源にリサイクルできる

セルロース分解

さらに、北海道大学との共同研究で、これまで分解が難しかったセルロースを分解する技術を開発し、あらゆる食品や植物を有用成分と個体セルロース、糖水溶液に分解します。

これにより、野菜や果実などの元々食べられるものだけではなく、皮や木の枝、葉などの食べられないものからもセルロースを取り出すことができ、多くの食品などにリサイクルができます。

食品ロス問題の解決

これらの技術により、賞味期限切れや品質基準未満で廃棄されている食品から別の食品などにリサイクルが可能になること

とで、事業者のコスト削減につながるだけでなく、日本全体の食品ロス問題の解決につながります。

ひいては「食」に関わる関係者全てが Win-Winとなる「持続可能なビジネスモデル」につながると考えています。



食品ロスで発生した廃材

賞味期限切れ、過剰生産等

トレ食の分解技術による食品リサイクル

原料抽出

商品化

共同研究

弊社の分解処理で使う機械群（一部抜粋）



独自の分解処理を可能とする装置および装置開発のノウハウを保有

一般的な企業の機器配列

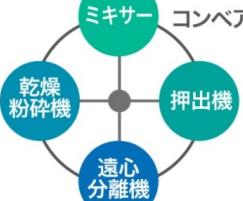
乾燥粉碎機

手動

ミキサー

汎用性が低かったり処理コストも高く商品化できない

弊社の機器配列



汎用性が高く独自の処理技術でコストを抑え商品化が可能

「原料供給事業」「受託研究事業」「コンサルティング事業」を柱としたビジネス展開

その中でも現在、食品廃材などを分解し、そこからできた原材料を自社にて販売していく「原料供給事業」に注力しています。

原料供給事業

廃材などを分解処理し、原料を抽出し商社等の販路を活用して販売。



受託研究事業

企業などと連携し、共同もしくは代行で研究開発を行い、委託料を受け取る。

コンサルティング事業

弊社使用機器を導入する企業に対して助言 / 指導を実施。

