

消滅型生ゴミ処理機で食品ロス削減を推進 ヤマモリ 生ゴミを水に分解「POITO（ポイト）」 ～東海エリア食品卸展示会にて実機を展示しブース出展～

総合食品メーカー、ヤマモリ株式会社（本社：三重県桑名市、社長：三林 圭介）は、業務用消滅型生ゴミ処理機「POITO（ポイト）」の販売代理店として1月15日、16日に開催された東海地方の食品卸展示会において実機を展示し、ご来場いただいた方々へ「POITO」の特徴と導入時のメリットについてご案内させていただきました。

ヤマモリが POITO を扱う理由

2050年のカーボンニュートラルに向けて、ヤマモリは食品ロスに係るGHG（Greenhouse Gas）排出量削減に有効と判断し、この装置の利用拡大の一助となるべく、2023年10月より東海地方における唯一の「POITO」販売代理店となりました。

「POITO」の導入により、食品ロスを処理場に運搬する必要がなくなり、運搬におけるGHG排出量はゼロになります。また、焼却処理と比較するとGHG排出量は1/10以下となります（装置の電気使用に係るGHGのみ）。さらに、価格が高騰している産業廃棄物処理費用の削減にも繋がります。

「POITO」は、微生物の力を利用して環境に優しく、低コストで食品ロスの処理が可能な設備であり、導入いただいた企業の環境経営に寄与します。

ヤマモリは既に「POITO」を導入しており、実機をデモ機として見学いただけるようにしております。

食品業界から地球の未来のために、GHG排出量削減の実現に向け「POITO」の利用拡大を推進してまいります。

POITOとは

装置の処理層内に生ゴミの残渣を残すことなく、微生物のチカラできれいな水になるまで分解する特徴があり、日々排出される食品ロスを焼却することなく処分することができる画期的な設備です

<特徴・導入のメリット>

1: 残留物が気にならない

分解処理後に残るのは、そのまま流せる水溶液だけです。

2: ニオイが気にならない

微生物が理想的に活動するため、臭気はほとんど発生しません。

3: ゴミを連続で投入できる

分解処理のスピードが速いため、次々と生ゴミを投入できます。（1日の処理能力の範囲）

4: 騒音が少ない 静音設計

運転音は家庭用の洗濯機以下でほとんど音がしません。

5: 水切り不要の手間いらず

水分の多い生ゴミも水切りせずにそのまま投入できます。（液体は対象外）

6: 場所をとらない省スペース設計

空きスペースを有効活用できる、コンパクトな設計です。

7: 高い耐久性の総ステンレス製

内外装ともステンレス製。清潔さと美しさをいつまでも保ちます。

POITO 展示の様子

展示ブース



処理の様子 説明



特徴 説明



投入口内部



【ヤマモリとは】

1889年三重県で創業し今年で136年、老舗の総合食品メーカーです。醤油醸造業としての祖業以来「変革への挑戦」を続け、様々な業界初の技術及びマーケティングの革新を通じて、変化する市場のニーズを常に汲んだ取り組みを行ってきました。

膨大なレシピベースと経験が支える「おいしさ」を礎にした“エンターテインメント&健康”をコンセプトにした商品の開発でお客様のスマイルを創造する企業として活動しています。

< 会社概要 >

企業名：	ヤマモリ株式会社
代表者：	代表取締役社長執行役員 三林 圭介
本社所在地：	三重県桑名市陽だまりの丘 6-103
創業：	1889年
設立：	1951年
資本金：	4億3500万円
従業員数：	802名 ※パートタイマー含む
事業内容：	しょうゆ・つゆ・たれ・レトルトパウチ食品・飲料等の製造販売
公式サイト：	https://www.yamamori.co.jp/

【本件に関するお問い合わせ先】

ヤマモリ株式会社 広報部 担当：小林

Mail : k_kobayashi@yamamori.co.jp Phone : 080-2622-9412