



Fukui SDGs Partner

ふくいSDGsパートナー



捨てられていた食材や命をおいしい食べ物に生まれ変わらせる

株式会社 Fumidasu (福井市)

SDGsに貢献！

- ・「へしこ」製造に使用した糠を「食べるへしこオイル」に再加工
- ・害獣として捕獲された動物の肉を加工・販売し、命を無駄にしない



1. 鯖を漬け込んだ糠を再加工した「食べるへしこオイル」 2. 害獣の肉がおいしいジビエに 3. 熟成したジビエは自社の居酒屋でも使用

取り組みのきっかけ

「Fumidasu」は食 (Food) を生み出す (umidasu) 会社です。私たちは、日々食と向き合いながら、世の中にはまだ知られていないおいしい物がたくさんあると感じています。そして、それらの中には、扱いにくい、認知度が低い、あるいはイメージの問題があるといった理由で捨てられている物が少なくありません。このような食材を生まれ変わらせ (umidasu)、広めることに挑戦したいと考え、調味料への再加工やジビエの販売をスタートしました。

特に注力しているSDGsの取り組み

鯖の糠漬け「へしこ」は、古くから保存食としてつくられてきた福井の郷土料理です。この製造過程で生まれる糠には1年間の熟成と発酵を経た旨味が詰まっていますが、これまでは捨てられていました。そこで、この糠にニンニクなどを加えオイルに漬け込んだ「食べるへしこオイル」を開発しました。また、害獣として捕獲、処分されていた動物の肉を熟成・加工して販売し、ジビエのおいしさを広め、無駄になる命を減らす取り組みを進めています。

担当者の思い

代表取締役 宮守 雄也さん

さまざまな理由で捨てられている食材を、気軽においしく食べられる物に生まれ変わらせたい。また、害獣対策で捕獲された動物の命を無駄にしない。そんな気持ちで活動を続けています。特段PRはしていませんが、興味をもった方が購入してくださったり、他の方の活動を教えていただいたりしながらSDGsの輪が広がっています。



Company Information

株式会社 Fumidasu

住所 / 福井県福井市宝永1-3-15
事業内容 / 飲食店、食品加工・販売
創業年 / 2022年
代表者 / 代表取締役 宮守雄也
従業員 / 15名