

# 廃油リサイクル普及に注力

## 神戸商店グループ

### システム 全国展開 定期回収

速料金  
迅速料

国内の食用油の消費量は年間約250万tで、廃食用油は約45万t発生するが、これをどう効率的に回

収し、リサイクルするかが求められる。廃食用油など産業廃棄物については、産業廃棄物処理法に基づき、排出業者は委託処理する産業廃棄物が適正に処理されたことをマニフェストで管理することが義務付けられる。また食品リサイクル法では、食品企業が食品廃棄物の再利用、減量に努め、06年度までに再生利用率を20%にするとの目標が定められた。

リサイクルニーズに対応する。シェー・キユリアスの神戸純社長は、「日本は資源が乏しくほとんどを輸入に頼っている。大切な資源を再生し、再利用することが、これからの私達に課せられた最重要課題である」と思い事業を推進している。また地球環境保全を考えたも、同様に廃油によって環境を汚染することのないよう、リサイクルシステムを推進していきたい。排出業者の方々に、これを理解していただくことがわれわれの努めだと思ふ」とし廃油リサイクルに力を入れる。また家庭から排出される廃油についても、回収ルート構築をはじめ、リサイクルシステムの確立を目指す。

し、現在構築しているという。同グループは、日本マクドナルド、モンテローザ、すかいらく、テイリーヤマザキ、ケンタッキーフライドチキンなど外食産業を中心に、各店舗で発生する廃食用油を回収し、再生処理場まで運搬する。回収・運搬を神戸商店、データ管理・マニフェスト伝票の管理・請求業務をシェー・キユリアスで行う。現在、一都十県をカバーし、週1回、2週に1回の定期回収を行っているが、これを全国展開する。これまで蓄積したノウハウで実現した迅速・低料金の定期回収システムを全国に広げ、廃油リサイクルの一層の促進を図る。

神戸商店グループ(神戸商店、シェー・キユリアス)は、これまで関東一円で廃食用油リサイクルを行っているが、今後はこれを全国展開し、迅速・低料金の定期回収システムで、全国の外食企業や食品企業の