

廃食用油Rをプロデュース

ジェー・キュリアス

外食業界などに実績拡大

廃食用油回収業を営む神戸商店の関連会社で、店舗管理業のジェー・キュリアス(東京・葛飾、神戸純社長、☎03・5648・2320)は、外食業界などを対象に、廃食用油の回収からリサイクルに至る一連のシステムを構築するサービスで実績を重ねている。回収業者のネットワークを駆使して全国をカバーできる強みがあり、同社の企画で昨年からは廃食用油のリサイクルを始めたテイリヤマサキでは、約1000店にシステムを導入している。

リサイクルシステムでは、マニフェストの使用を徹底したうえで、専用のペール缶を使って廃食用油を回収する。回収は、神戸商店をはじめ、地区ごとに同社が指定している全国20社の回収業者を通じて行うため、店舗が全国にまたがる外食企業などにも、一括の窓口で対応できる。

回収した廃食用油は、再生工場で分類・再加工して脂肪酸などに再生し、せっけんや飼料の原料として専門のメーカーに提供する。必要に応じて、廃食用油からつくった食器洗い用せっ

けんなどの商品を、発生元の店舗に利用してもらい、循環の環が完結するまでのシステムを構築する。テイリヤマサキ以外では、これまでに「白木屋」などの飲食店を展開する

ンテローザの約300店(関東地区)やファーストフード、コンビニなどの店舗を手掛けており、食品メーカーからも、工場で大量に廃棄していた廃食用油のリサイクルで引き合いがあるという。

今後は神戸商店が理事長会社を務める関東リサイクル油脂事業協同組合(神戸純理事長)や全国油脂事業協同組合連合会(斉藤広治会長)の活動とも連動しながら、食品リサイクル法への対応が迫られる食品関連事業者にも協力する方向で、各事業者に合ったリサイクルの方法を提案していく。

なお、神戸商店とジェー・キュリアスでは、2社同一の神戸商店グループとして今年4月に環境方針を定めており、廃食用油の回収業界では東日本で第1号となるISO14001の認証取得に向けて、現在、準備を進めている。