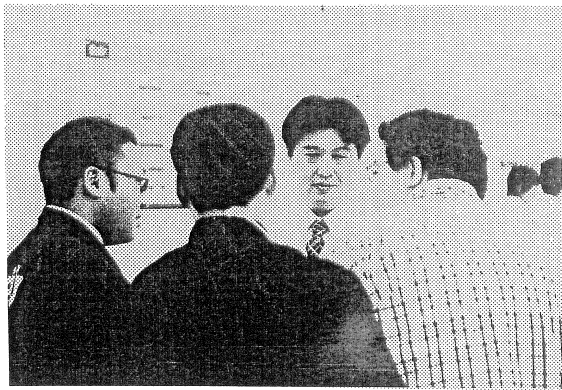




関心を集めたペール缶と業務用洗剤サンプル



入場者に説明する神戸純専務

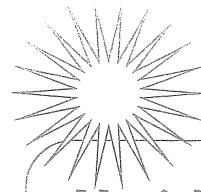
し、昨年4月8エリアから回収リサイクルをスタートさせ、今年9月に青森から九州までほぼ全国展開を完了した。

システムはペール缶に店員が廃食用油を移し替え、それを回収業者が定時回収し、再生処理、それで出来た再生油は大手トイレメーカーが液体石けんにする。その液体石けんの販売、使用にも取り組もうとしている。マニフェスト伝票(5枚)による流通管理は(株)ジェー・キュリアスが担当している。

コスト面でも凝固剤を使用している時には作業に1時間かかっていたが、これがはぶけた分の人件費コストが浮き、月2缶ほど廃食用油が出る店舗では凝固剤使用よりコストが改善されたという。

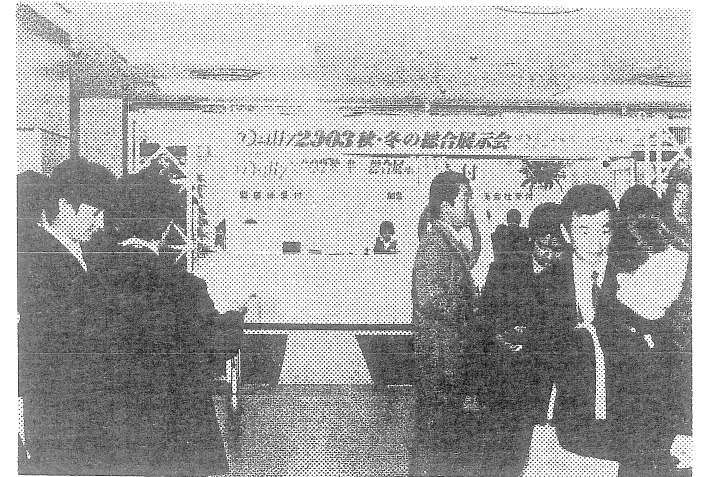
「食品リサイクル法によって平成18年までに食品残さの20%をリサイクルしなくてはならないという、厳しい条件のなかで、廃食用油リサイクルだけで13%を確保でき、わが社のリサイクルの大きな柱になります」と環境推進室では語る。

その参加率は全国約2000店舗中すでに70%近くに達しており、来年は80%達成を目指す。



## 神戸商店 廃食用油リサイクル披露

デイリーヤマザキ「2003秋・冬の総合展示会」で



(株)デイリーヤマザキ(本社：千葉、山田憲典社長)は、「2003秋・冬の総合展示会」を東京、大阪、福岡などで開催した。この中で、今年同社が全国展開を完了させた廃食用油リサイクルについて特にメイン展示、廃食用油業界から(株)神戸商店の神戸純専務も参加、店舗オーナーなどに廃食用油リサイクルについて熱心に説明し、好評を博していた。

同社は環境について「人と自然を考えた地球企業を目指す」理念のもとに、人々が健康で安全に暮らせる済みよい地球を守ることを使命とし、コンビニエンスストア事業活動のすべてを通じてひとりひとりが地球環境の保全に配慮して行動いたします」という基本理念を持っている。

また、同社が現在展開に力を入れている新業態が焼きたてパンや惣菜を店舗内で調理する「デイリーホット」。この業態ではパンと惣菜のためのフライヤーを複数使うことになり、当然油脂類の使用と廃棄は倍増することになる。廃食用油の処理をどうするかは緊急の課題だった。

「神戸商店と出会ってから大きく前進した」と同社は評価する。

ペール缶での回収を松戸市で2年間試験