

～「廃食用油の店頭回収等について」～

株式会社万惣 店舗運営部 店舗サービス課 課長 亀本 隆資

1 会社概要

広島市内18店舗、その他の地区17店舗、合わせて35店舗で運営している。真のエブリデイロープライスの実現のため、基本的に特売日、特売期間は設けず、販促チラシの配布も止めて、これらのコストをお客様に還元している。

また、プロセスセンターを設置して、精肉、水産物、青果物の切り分けや、パッケージを集中して実施している。これにより、店舗で加工する必要がないことから、売り場で販売や接客に専念できるとともに、大量のごみの削減やリサイクルができており、本日はその一部を紹介する。

2 廃食用油の店頭回収

2009年12月より、「お客様の来店動悸のひとつになれば」とのことで開始した。

回収の流れとしては、①お客様が家庭で出た廃食用油をペットボトル等の容器に入れて持ってきてもらい、②廃食用油回収BOXに入れてもらう。③リサイクル業者が月2～3回収し、④回収した廃食用油の殆どは、リサイクル業者が重油に変えて自社のボイラー燃料としてリサイクルしている。

回収した廃食用油は、リサイクル業者に買い取ってもらっており、開始当初は約1万7千リットル／年であったが、2015年度、2016年度ともに約3万リットル／年に増加している。

ペットボトル等様々な容器で持ち込み、回収ボックスに入れるだけなので、お客様には好評である。

課題としては、①廃食用油以外のごみ投入による業者の分別に時間がかかる。②容器は油で汚れているため、廃棄処分の費用がかかる。廃棄処分がなければ、現状の3倍～4倍の価格で買い取りが可能。③油污れによる回収ボックスの処理に苦慮している。

3 その他の取組

(1) 肉くず、魚アラ、野菜くずのリサイクル

肉くずや肉脂は広島化製企業組合にリサイクル油の原料として、魚アラは有限会社広島水産加工に飼料の原料として、各々売却・リサイクルしている。

野菜や果物の生ごみは、現在4店舗が西日本リネンサプライ株式会社に提供しリサイクルしている。4店舗しかできていないのは、提供先が近隣店舗しか受入できないとの事情からである。

(2) 木箱、おがくずのリサイクル

果物等が入っている木箱は、株式会社ゴールドフォレスト樹木リサイクルセンターへ有償で引き取ってもらい、チップ化し燃料としてリサイクルされている。当社が4トントラック1車分ごとに持ち込んでいる。有償ではあるが、ごみ処分費用に比べるとはるかに安価である。

長いもが入っているおがくずは、フレキシブルコンテナパック1袋ごとに農家に提供し、畑の肥料や家畜の牛舎などで使用されている。

(3) 発泡スチロールのリサイクル

自社で溶解機を300万円前後で購入し、インゴット化（減容固化）して、株式会社パナケミカルに売却・リサイクルしている。溶解機の実費はインゴット売却益2年間で回収できた。

(4) 古紙の分別・リサイクル、その他のごみのリサイクル

カタログ等の古紙や、PPバンド、容器包装プラスチックなども分別・リサイクルしている。