

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

廃食用油の店頭回収

家庭から出る廃食用油の回収BOXの設置

廃食用油の店頭回収

▶ 経緯

2009年12月より、「お客様の来店動悸のひとつになれば」と開始。

▶ 具体的な回収の流れ

- 1 利用者が、家庭で出た廃食用油をペットボトル等の容器に入れ、持ち込み
- 2 廃食用油回収BOXへ
- 3 リサイクル業者が月2～3回回収
- 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、自社のボイラー燃料としてリサイクル



廃食用油の店頭回収（２）

▶ 取組実績

開始当初の年間回収量の約17,000ℓから、
2015年度は約30,000ℓに増加。

▶ 効果

ペットボトル・空サラダ油容器やビン等様々な容器で持ち込め、
回収ボックスに入れるだけなので好評。

▶ 課題

- 1 廃食用油以外（主にごみ類）が投入された際に、
分別に時間を要する。
- 2 容器は廃棄処分するしかなく、処分費用がかかり、
容器の廃棄処分がなければ、現状の3～4倍の価格で
売却できる。

その他の取組

各資材のリサイクル

その他の取組

▶ 肉くずのリサイクル

本社において、肉を加工した際に生じる、食料に適さない肉くずや肉脂を回収し、広島化製企業組合に、リサイクル油の原料として販売、リサイクルしている。



▶ 魚アラのリサイクル

本社において、魚を加工した際に生じるアラを回収し、有限会社広島水産加工に、飼料の原料として販売、リサイクルしている。



▶ 野菜くずのリサイクル

可部店、緑井店、千代田店、吉田店において実施。西日本リネンサプライ株式会社に提供後、リサイクルされている。

その他の取組（２）

▶ 木箱のリサイクル

野菜や果物等が納品される際に使用された木箱は、ある程度の量になれば、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、チップ化され、燃料として使用されている。



▶ おがくずのリサイクル

長芋が納品される際に同梱されている「おがくず」は、フレキシブルコンテナバック（穀物やペレットなどの粒状物の輸送・保管に使用される大型の袋）に回収し、袋に一杯になったところで、近くの農家に提供している。



その他の取組（3）

▶ 発泡スチロールのリサイクル

魚等が納品される際に使用された発泡スチロールを、自社の溶解機で溶解し、インゴット化し、株式会社パナケミカルに売却している。売却したインゴット化された発泡スチロールは、リサイクルされている。

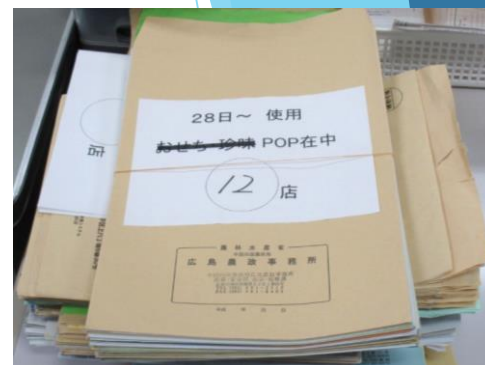
2016年度は、リサイクルCO2効果は22.04tに相当。



その他の取組（４）

▶ 古紙の分別・リサイクル

古紙は、裏紙使用し、余分な紙を使用しないようにしている。カタログ・パンフレット類、OA紙、シュレッター紙、ダンボール、店舗連絡用封筒等、古紙の分別・リサイクルを徹底している。



▶ 其他のごみのリサイクル

PPバンドや包装ビニール等の容器包装に使用されたプラスチックは、分別し松岡クリーナー株式会社へ、廃プラ（主に壊れたパレットやコンテナ等）は、株式会社E & Eへ提供し、リサイクルしている。

