

# 吉野家ホールディングスグループ 3Rへの取り組み

環境負荷軽減を目指すうえで、解決の糸口となるのが、  
リデュース (Reduce)・リユース (Reuse)・リサイクル (Recycle) という3つの「R」です。  
限りある資源を無駄にせず、ごみを減らしていくために、当グループでは、各社でさまざまな取り組みを行っています。

## Reduce リデュース 〈はなまる〉

### 天ぷら油の廃棄量削減への取り組み 新しい油の使用量も削減

(株)はなまるでは、天ぷら油の廃棄量を削減することに取り組んでいます。現在40店舗（2009年4月末現在）に小型食用油精製装置を導入し、天ぷら油の廃棄量をほぼゼロにまで削減しました。

小型食用油精製装置導入前には、約3日に1度の頻度で、規定値を超えて劣化した油を廃棄し、新しい油に取り替えていましたが、導入後は、毎日店内で精製してきれいな油に再生することができるため、油を全交換して廃棄するのは約3ヶ月に1度です。その結果、天ぷら油の廃棄量が削減されただけでなく、新しい油の使用量も削減。廃棄物を抑制するだけでなく、コスト低減にもつながりました。

また、天ぷら油の交換作業がなくなったほか、油を新鮮に保つことができるため、フライヤーに汚れが付きづらくなって清掃が楽になり、従業員の負担が大幅に軽減しました。



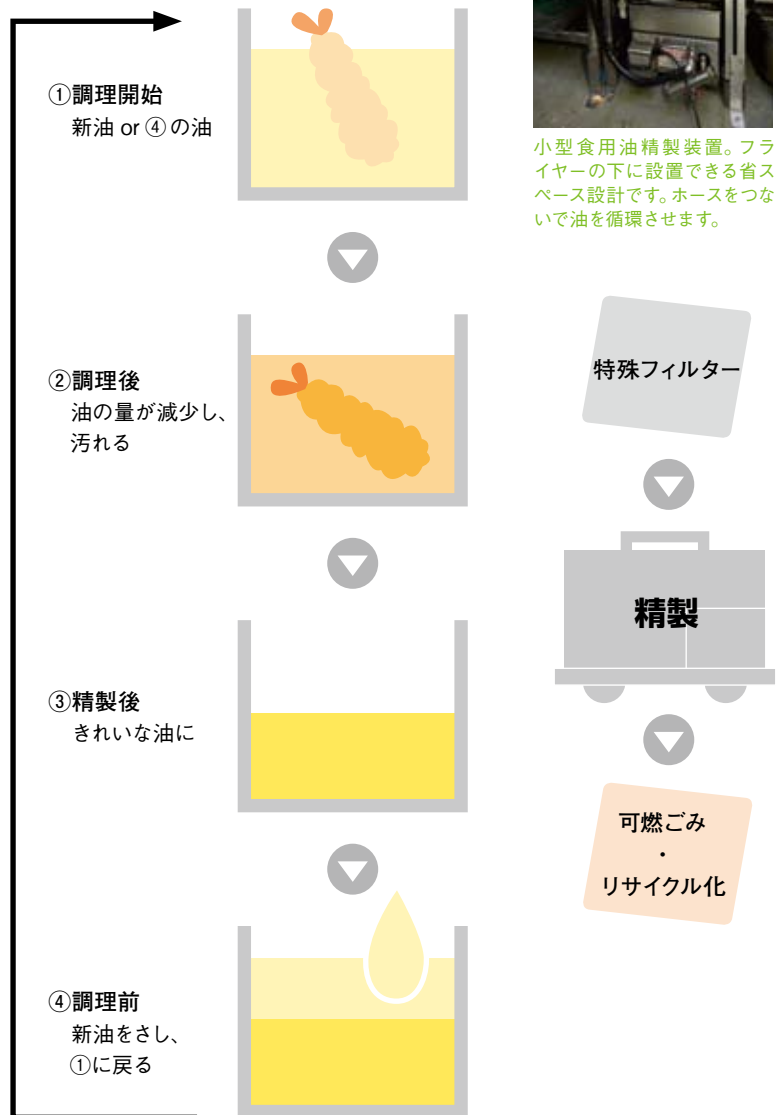
(株)はなまる  
店舗開発部  
宮田 佳幸

### 小型食用油精製装置（廃油ナイス君）のしくみ

使用済の油を特殊なフィルターに通すと、遊離脂肪酸、着色成分、におい成分、ミネラル分、微細粒子（ゴミ）が除去され、減った分の油を足して再利用することができます。使用済みのフィルターは可燃ゴミになります。



小型食用油精製装置。フライヤーの下に設置できる省スペース設計です。ホースをつないで油を循環させます。





## ●小型食用油精製装置導入後の油使用量の削減

### 導入前後の油使用量

飯田橋店の場合 (2007年11月～2008年4月データ)

毎日精製することができるため、常時てんぷらの衣の色がきれいで、おいしくあがる。



▶ 導入後の油削減量は、

**26%削減**

天ぷら100個あたりの  
使用量削減分**0.04缶**

$\times$

天ぷら出数平均  
**17,500個**  
=**7缶削減**



はなまる事業部  
店長  
**西村 建**

### 廃棄油の削減は地球環境だけでなくスタッフにもやさしい

店舗で油を精製し再利用するようになったメリットは、時間も手間もかかっていた油の交換作業がほぼ3日に1度から3ヶ月に1度になったことです。10kg以上ある廃棄油の容器を持ち上げる作業は、誰にでも任せることができず悩みの種でした。通常1時間程度を要していましたが、小型食用油精製装置導入後は、毎日20分間、パイプを通して油を装置に循環させるだけなので、誰にでも簡単にでき、その時間を他の作業に費やすこともできるようになりました。

また、廃油がなくなるということは、回収されるまでゴミ庫に一時保管していたスペースも不

要になるということです。新しいスペースが確保され、古い油特有のにおいに悩まされることもなくなりました。

さらに、いつも新鮮な油を使用できるため、天ぷらの品質がアップ。きれいな油であげる天ぷらは色味がきれいで、おいしさも長続きます。

小型食用油精製装置の導入によって、廃棄油を削減され環境だけでなく、スタッフにもやさしい厨房になりました。私自身も店長として、装置に頼ることなく環境への取り組みや職場環境の改善を続けていきたいと考えています。