

環境だけでなく農業にも貢献できる国産のバイオマスプラスチックを選択**吉野家、一部テイクアウト用レジ袋の原料を
国産米(非食用)を用いた
バイオマスプラスチック「ライスレジン®」へ切り替え**

株式会社吉野家(代表取締役社長:河村泰貴、本社:東京都中央区、以下吉野家)は、プラスチックの環境負荷の低減施策の一環として、全国の吉野家店舗で使用しているテイクアウト用レジ袋の一部の原料をバイオマスレジンホールディングスグループ(代表取締役CEO:神谷雄仁、本社:東京都千代田区)が製造する国産米(非食用)をアップサイクルしたバイオマスプラスチック「ライスレジン®」へ切り替えました。

「ライスレジン®」は食用に適さない古米、米菓メーカーなどで発生する破砕米など、飼料にもならず廃棄される国産米などから、休耕田、耕作放棄地を活用して生産した資源米を原料として使用しています。「牛丼」を主力商品とする吉野家と米は不可分な関係にあり、数あるプラスチック環境負荷低減方法の中から、国産米のフードロス削減や循環型社会の実現そして国内農業の支援ともなる「ライスレジン®」を選択しました。



バイオマスプラスチック「ライスレジン®」を配合した吉野家のテイクアウト用レジ袋

吉野家は2020年7月からテイクアウト用レジ袋3種類全てにおいて、植物由来原料を25%配合したバイオマスプラスチックへと切り替え、石油由来プラスチック使用量を年間約30トン、累計で約75トン削減しました。この度、3種類あるレジ袋のうち1種類を「ライスレジン®」へ原料を切り替えました。当該レジ袋のバイオマス率は25%と、植物由来原料の配合量と同様です。再生可能なバイオマス資源を原料とするバイオマスプラスチックは、焼却処分した場合も大気中の二酸化炭素濃度を上昇させない特長があります。吉野家はレジ袋全てに穀物や植物由来原料を使用することで、今後も継続して石油由来プラスチック使用量を削減し、環境負荷の低減に務めてまいります。

(ご参考) Press Release_吉野家、テイクアウト用レジ袋をバイオマスプラスチック配合に変更

<https://www.yoshinoya.com/2020/0622/>

■ 吉野家の環境保全活動のあゆみ

地球環境保全のためにフードロスの削減やコストダウンを伴う環境負荷軽減施策を継続的に実施しています。

1970年代	店舗牛脂のリサイクルを開始
1992年	一部店舗にて、ガスヒューポンの検証開始
1993年	店舗の割箸をアスペン材に変更(現在はリターナル箸)
1995年	コンピュータのストックフォーム紙をリサイクル 封筒・名刺の再生紙化 東京工場のダンボールをリサイクル 野菜加工センターの野菜くずをコンポスト化
1997年	店舗のトイレトーパーを再生紙に変更 店舗のペーパータオルを再生紙化
1998年	事務所の封筒に間伐材を使用 店舗にて節水バルブ導入 店舗の紙ナプキンを非木材紙化(ケナフ) 店舗の駐車場に分別ゴミ箱導入 本社にリサイクルボックスを設置
1999年	埼玉県店舗で生ごみ処理機によるリサイクル運用開始 店舗に節水型ロータンク導入 店舗エアコンの消費電力を大幅に削減 店舗の照明と看板をエコ仕様に変更 店舗の看板にソーラータイマー導入 中国における植林ボランティアの開始
2000年	代替フロン機器の導入開始 横浜市の店舗で生ごみのコンポスト化開始
2001年	店舗の節水型洗浄機の検証開始 店舗の節電機器の検証開始 店舗の液体洗剤を無リン化洗剤に切り替え 社有車にハイブリッドカー導入開始
2002年	(株)日本フードサービス協会と協業で茨城県店舗の生ゴミコンポスト化開始 都内店舗にてガスコージェネレーション検証開始 外食企業と協同で割箸のリサイクル開始 ユニットプレハブ工法の店舗を導入、建築廃材の減量を図る 京都市まちの美化推進事業団に参加
2003年	事務社員の制服をPET素材使用品に変更 店舗において節水型洗浄機と環境低減仕様のショーケース、PET素材のトレイ導入開始 店舗の排水ネットを導入開始し、生ゴミの脱水減量化を開始 NPO日中環境保全友好植林実践会の協定締結

2004年	東京工場野菜加工センターにて野菜外葉を動物園の飼料として提供開始 店舗の照明をより省電力が高い蛍光灯へ切り替え 外食企業と協業にて千葉地区・横浜地区 外食企業との協業にて千葉地区と横浜地区店舗のコンポスト化拡大 埼玉県にオール電化店舗オープン
2005年	首都圏において新たに3箇所のプラントを利用したコンポスト化拡大 八都県市容器包装ダイエット宣言に参加 NPO国連世界食糧計画WFP協会に参加 災害時徒歩帰宅困難者支援活動開始
2006年	京都地区店舗におけるバイオマス利用のリサイクル開始 三重地区店舗で生ゴミコンポスト化開始 チームマイナス6%に参加
2007年	リターナブル箸の検証開始 ABS素材食器の導入 LED看板やメニューホルトンの省エネ化の検証実施 強化磁器食器と循環型食器洗浄機・洗剤の検証を実施
2008年	地球温暖化防止活動環境大臣賞受賞 LED看板の導入開始 ペットボトルのエコキャップ収集活動開始
2009年	リターナブル箸を全店舗に導入 全店舗を終日禁煙化 オール電化店舗の検証開始(1店舗)
2010年	次世代型店舗への取組み開始 オール電化店舗の検証拡大(3店舗) 客席照明をLEDダウンライトと高効率照明へ変更
2011年	産業廃棄物の電子マニフェスト検証 テイクアウト包材の軽量化推進
2012年	ポール看板・店頭看板にLED採用 テイクアウト用レジ袋の規格変更(薄肉化)
2015年	アルカリイオン水導入(洗剤代替品)実験開始
2016年	テイクアウト用味噌汁カップを発泡プラスチック製から紙製へ変更 東京工場、埼玉県地球温暖化対策条例により、エネルギー管理指定工場へ (CO2排出量規制対象)
2017年	エコマーク認証取得(外食産業初)
2018年	東京都食品ロス削減キャンペーンへの参加

News Release

2019年	店内のメニューブックを石灰由来素材(LIMEX)へ変更 テイクアウト容器の一部を紙製に変更
2021年	テイクアウト容器の容量見直しによるプラスチック原料削減 テイクアウト用レジ袋をバイオマスプラスチック配合に変更 店舗の洗剤容器を硬質プラスチックから詰め替えパックへ変更
2022年	テイクアウト用レジ袋の一部原料にライスレジンを採用

吉野家は今後も引き続き、気候変動対応に関する認識をアップデートし続け、環境に配慮した飲食店のあり方や企業としての取り組みを追求してまいります。

＜お客様のお問い合わせ先＞

株式会社吉野家 お客様相談室

TEL 0120-69-5114(受付時間 9:00～16:00)

＜報道関係者のお問い合わせ先＞

株式会社吉野家 企画本部 広報

TEL 03-5651-8620

press@yoshinoya.com