

吉野家東京工場、環境負荷低減の取り組みを推進

2023年9月より太陽光発電による再生可能エネルギーを活用

2024年2月からは規格外の玉ねぎ端材をアップサイクルする『過熱蒸煎機』を導入

株式会社吉野家(本社:東京都中央区、代表取締役社長:河村泰貴、以下吉野家)は、吉野家東京工場(以下東京工場)において環境負荷低減に関する施策を進めています。

東京工場は埼玉県加須市に1994年に開設し、牛丼に使用する牛肉や玉ねぎ、たれなどを製造しています。これらを製造する棟の屋上へ2023年9月から太陽光発電設備を設置しました。太陽光により発生する電力は全て東京工場消費、循環しています。太陽光発電設備を設置したことで、CO2排出量は年間195t削減し、製造棟屋根裏の温度※は約10℃、室内側天井付近の温度は約3℃低減する見込みです。※6~9月の間、5時間/日の日照時間の場合



また、東京工場は2023年2月からASTRA FOOD PLAN 株式会社(本社:埼玉県富士見市、代表取締役社長:加納 千裕 以下ASTRA FOOD PLAN)と共に、東京工場が発生する規格外の玉ねぎ端材を乾燥処理して食用パウダーとして利用するアップサイクルの実証実験を行なっています。現在、玉ねぎ端材はASTRA FOOD PLANに冷蔵発送し、同社が開発した食品の乾燥・殺菌装置『過熱蒸煎機』にかけてアップサイクルしています。2024年2月以降は東京工場に『過熱蒸煎機』を導入し、東京工場で玉ねぎの芯を取り除く加工から粉末化までを行い、規格外の食材の有効活用を促進します。



吉野家は「食」に携わる企業として、食品廃棄物の発生を抑制し、再生利用によって最終処分量を減らすことは重要な社会的責務と捉え、さまざまな取り組みを行っています。東京工場では、2004年から東京工場が排出したキャベツの外葉を埼玉県の東武動物公園に提供し、動物の餌へリサイクルしています。2014年からは「野菜端材処理機」を導入し、生産工程で発生する野菜の端材を分解し、水として排出する取り組みを続けています。フードロス対応として、工場内食肉加工センターで発生する切り落としをハンバーグ原料用に他社へ販売しています。東京工場は廃棄ゼロを目指して再生利用実施率をさらに高める方法を、引き続き検討していきます。

また、吉野家店舗での食品リサイクルも積極的に行っています。発生した食品残さ(食べ残しおよび厨房調理くず)は店舗ごとに飼料化・肥料化することを推奨するほか、牛丼の調理過程で発生する牛脂は1976年から油脂化・油脂製品化による100%リサイクルを全店(離島を除く)で実施しています。2022年度は全国約1,200店舗から収集した牛脂を年間で合計4,239t、282,615本の油缶として出荷しました。

吉野家は今後も環境に配慮した事業活動を推進し、エネルギー使用量の適正化・省エネルギー化、工場・店舗におけるフードロス削減・リサイクル化などを促進し、サステナブルな社会の実現に貢献してまいります。

吉野家 環境保全活動

<https://www.yoshinoya.com/kodawari/environment/>

<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