

改正食リ法

食品関連事業者の挑戦

◇ 1 ◇

王将フードサービス

2007年12月に施行された改正食品リサイクル法で、食品関連事業者への指導監督が強化された。以降、食品製造、卸売、小売、外食の各業界は対策に迫られ、多種多様な取り組みを進めている。連載第一回目となる今回は、郵便を利用した独自の方法で、広域に展開する外食企業としては初のリサイクルループ認定を取得した王将フードサービス(京都市、大東隆行社長)の事例を紹介したい。

中華レストラン「餃子王将」を展開する直営は362店舗。1王将フードサービスは店舗の食品残さ発生量2001年、食品リサは、平均1日当たり40イクル法の施行を契機145キロと多くないが、に、専門の部署を立ちままとすると相当量にな上げ、食品リサイクルる。しかし広範囲に点の検討を開始した。在しているため、リサ同社が経営する店舗イクルが難しい。数は現在、国内・海外そこで編み出したの

ゆうパックでループ構築 工場と直営店舗でR率約42%を達成

が、乾燥式生ごみ処理農場で、中国野菜「菜」の食品残さの飼料化を店舗の出店ベースに合機を店舗に設置、処理心(さいしん)やキャ行う。全国に4カ所あ物を段ボールに入れ、ベツの栽培に使用。収る工場のうち、久御山諸原商店(滋賀県大津)を全量買い取り、工場(京都市)と九州市)が運営するリサイ直営店舗のメニューに工場(福岡市)では今クル施設「日野ドリー使用することでリサイ年5月、新たに真空乾ムファーム(滋賀県日クルループを構築し、燥機を導入した。これ野町)に着払いで郵送09年10月、再生利用事まで飼料化できなかったし、肥料化するという業計画の認定を取得したスープだし用の鳥カ方法だ。05年6月からた。今年2月には、食ラのリサイクルも可能取り組みを始め、現在品リサイクル推進環境になったという。は全国2府15県にわた大臣賞のリサイクルル打ち続ける環境問題対る約100店舗に生でープ部門で優秀賞に輝策室の奥野耕平室長はみ処理機を設置。工場いている。「やらなあかんことは、および直営店舗の再生食材を二次加工して「やらなあかんことは、利用率は約40%に上る。各店舗に配送する製造やらなあかん。やるなさらに、その肥料を工場(セントラルキッちゃんとやれ、といジャパンファーム(滋チン)では、餃子の皮、う方針。リサイクル率賀県東近江市)の協力めん類、野菜くずなどを下げないために、新



王将店舗



ジャパンファーム協力農場