

報道関係者各位

2024年10月31日
株式会社吉野家ホールディングス
株式会社吉野家

吉野家ホールディングスの食品ロスの取り組み 令和6年度食品ロス削減推進表彰 環境事務次官賞受賞

－ 吉野家の牛丼に使用する食材すべてを無駄にしないために －

玉ねぎを加工する際に発生する端材のアップサイクルと持続可能なスキームを構築

株式会社吉野家ホールディングス(代表取締役:河村泰貴、本社:東京都中央区)は、吉野家の牛丼を構成する牛肉、玉ねぎ、たれの食材加工を行う吉野家ホールディングス東京工場(所在地:埼玉県加須市)で2022年以降、実施する「食材加工時に廃棄される規格外の玉ねぎ端材のアップサイクル、ならびに持続可能なスキーム構築」に対して、環境省及び消費者庁が実施している「令和6年度食品ロス削減推進表彰」で「環境事務次官賞」を受賞しました。

「令和6年度食品ロス削減推進表彰」受賞者決定について https://www.env.go.jp/press/press_03758.html



表彰式には本プロジェクトを立案・推進した株式会社吉野家ホールディングス 素材開発部 主席研究員 黒川 眞行が登壇

吉野家は1899年に創業し、1968年以降店舗数を拡大する中で、牛丼に関係する食材すべてを無駄にしないという意識を強く持つようになりました。当時から、店舗におけるお客様の食べ残しは、顧客満足の指標として捉えて発生を抑制する取り組みを行い、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・肥料化などによる食品リサイクル※を実施しています。また、牛丼の調理過程で発生する牛脂については、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。各店舗では牛丼の仕込み時に発生する油をたれと牛脂に分離させる店内オペレーションを確立し、牛脂を運ぶリサイクルルートを全国に整備し、再生事業者は年間発生する牛脂4,757トン※を飼料や肥料、発電燃料として再生しています。

※吉野家店舗の食品リサイクル率は77.4%(2023年度) ※2024年2月末時点

一方、吉野家ホールディングス東京工場(所在地:埼玉県加須市)では、牛肉や玉ねぎやサラダに使用する野菜のカットなどの加工を一貫して行っています。加工の際には、トリミングロスや規格外の端材が必ず発生します。牛肉のトリミングロスはグループ会社のスープの材料とするほか、外部の会社へ販売するなどしています。そして、キャベツの外葉など規格外端材は、近隣の東武動物公園に提供して動物の飼料にしています。しかしながら、玉ねぎに関しては1日約10トンの玉ねぎを加工する中で、芯などの規格外端材は約500Kg発生しますが、成分の特性上、飼料や堆肥化に適さず、また水分を多く含むため腐りやすく保管し難いため、有償で全量を廃棄せざるを得ませんでした。

年間約180トン以上を有償廃棄していた玉ねぎ規格外端材の有効活用の検討にあたっては、自社工場内や社内関連部署、グループ会社内での取り組みに留まらず、社外企業との検討に始まり、スタートアップ企業であるASTRA FOOD PLAN株式会社（以下、AFP社）とのオープンイノベーションによる協業を実行しました。外食チェーンとスタートアップ企業が連携したのは、初めての取り組みでした。

2023年2月からは、玉ねぎ規格外端材をAFP社に冷蔵発送し、同社が開発した過熱蒸煎乾燥法によって、数秒間での乾燥、エネルギーコストやCO2の削減、さらに風味を活かした食材としてアップサイクルを行いました。そして、2024年2月からは冷蔵配送などの労力や運搬によるCO2排出も無くするため、吉野家ホールディングス東京工場に「過熱蒸煎乾燥機」を導入し、規格外の玉ネギ端材の回収から粉末化までを一貫して行い、無駄を無くした有効活用を実現しました。乾燥機の迅速導入に際して、フードロス対策を持続可能な取り組みとするため、AFP社からレンタル機として設置し、乾燥パウダー製品は全てAFP社が買い取るという、無理なく両社が続けられるスキームを構築しました。さらに、持続的な事業展開を行うため、「玉ねぎぐるりこ」商品としての販路拡大、自社製品での展開、「埼玉サーキュラーエコノミープロジェクト」への取り組みをAFP社と連携しています。



アップサイクルに取り組んだ結果、まだまだ食べられる玉ねぎ端材の廃棄を無くすことを実現し、廃棄コストを削減すると同時に、品質風味・保存性の良い価値あるものへ「アップサイクル」する、新たなフードロスへの取り組みにより、1日あたり約500kgの玉ネギの規格外端材の廃棄が無くなり、年間約180トンのフードロス対策となったことに加え、有償で行っていた廃棄処理費用が無くなり、経費削減も実現しました。

吉野家ホールディングスは日常食の担い手であり、安心健康で豊かな食事を提供することは重要な社会価値と考え、栄養機能を専門分野とする研究者を外部から招聘し、専門的知見や技術開発成果を各施策へ応用する素材開発部を設置しています。素材開発部では、「食べることで健康を目指す」機能性表示食品や特定保健用食品の研究開発や健康に関するエビデンスの蓄積およびマーケティング活動への活用、SDGs観点での素材の有効活用などを日々進めています。素材の有効活用については、玉ねぎやキャベツなどの野菜の規格外端材からでき

た粉末を活用した商品の提案や、玉ねぎの皮をアップサイクルできる仕組みを社内のみでなく広く社外とも積極的に検討しています。また、当社グループは、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。

〈報道関係者のお問い合わせ〉

株式会社吉野家ホールディングス
グループ企画室 広報 IR 担当

koho_ir@yoshinoya-holdings.com

TEL 03-5651-8771

〈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

press@yoshinoya.com

TEL 03-5651-8620