

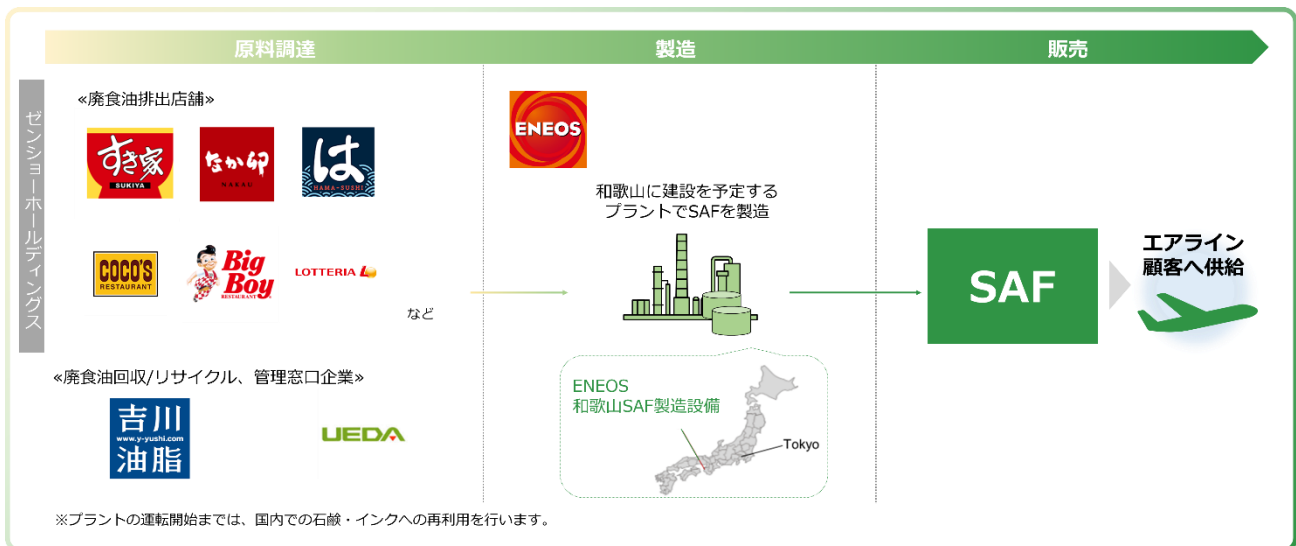
ゼンショーホールディングスと ENEOS 航空燃料の原料への廃食油再活用に関する基本合意書を締結 ゼンショーグループ店舗で排出される廃食油を活用

株式会社ゼンショーホールディングス（代表取締役会長兼社長：小川 賢太郎 本社：東京都港区以下「ゼンショーホールディングス」）は、ENEOS 株式会社（代表取締役：宮田 知秀 本社：東京都千代田区 以下「ENEOS」）と、廃食油を持続可能な航空燃料（以下、「SAF」）[※]の原料として活用する取り組みに関する基本合意書を締結しましたのでお知らせします。

本取り組みではゼンショーホールディングス傘下の牛丼チェーン「すき家」や、100円寿司チェーン「はま寿司」、ファミリーレストラン「ココス」などで排出される廃食油を回収し、SAF へとリサイクルする仕組みを構築します。該店舗から排出される廃食油は、株式会社吉川油脂（本社：栃木県佐野市）および植田油脂株式会社（本社：大阪府大東市）によって回収され、将来的には ENEOS が事業化を進める SAF の製造プラント（和歌山製造所（和歌山県有田市）・（能力 40 万キロリットル/年）で原料として使用する予定です。

※SAF…「持続可能な航空燃料（Sustainable Aviation Fuel）」の略称。従来のジェット燃料が原油から精製されるのに対し、SAF は廃食油やサトウキビ、都市ごみ、廃プラスチックを用いて生産される。

【廃食油活用の流れ（イメージ）】



【ゼンショーホールディングス 環境への取り組み】

ゼンショーホールディングスは、自社の事業活動が地球環境に与える影響について、責任を持って対応を進めています。自社の事業領域と密接に関わる天然資源の保全、地域社会への貢献といった課題のほか、地球環境そのものの持続可能性を担保するための活動などにも取り組んでいます。

■ 太陽光発電事業

ゼンショーグループでは、2012年に株式会社ゼンショークリーンエナジーを設立し、2013年より太陽光発電事業に取り組んでまいりました。現在、はま寿司 242 店舗の屋根と関西地方に位置するグループ工場の屋上に太陽光パネルを設置しており、年間約 900 万キロワットの電力を発電しています。



■ 食品ロスの削減

ゼンショーグループの各ブランドにおいて、食品ロス削減を推進しています。「はま寿司」では、回転レーンからストレートレーンへの切り替えが 95%以上の店舗で完了しています。タッチパネルでご注文いただいた商品のみを作成し、できたてを提供することで、食品ロスを削減し、商品クオリティの向上に努めています。



■ 一般財団法人 鰻の食文化と鰻資源を守る会

日本の鰻の食文化の継承と鰻資源の保全のため、専門家や関係団体と協力しながら、生態研究や完全養殖への取り組みを行っています。



■ 廃油の活用（リサイクル燃料の精製・活用）

牛丼を作成する過程で発生する牛脂からバイオマス燃料を精製し、グループの製造機能を担う GFF 北関東工場ではボイラー燃料として使用しています。牛脂（動物性油脂）のバイオマス燃料専用のボイラーは日本初です。



詳細は当社ホームページをご覧ください。(<https://www.zensho.co.jp/jp/sustainability/>)

以上