

第10回 食品産業もったいない大賞

公益財団法人 食品等流通合理化促進機構

農林水産省大臣官房長賞

事例発表：ハンバーグレストラン びっくりドンキー の

『食』からつながるSDGs

日時：2023年1月30日(月)



株式会社 アレフ

エコチーム(廃棄物管理)・SDGs推進委員 伊藤 公一

エコチーム(リーダー)・SDGs推進委員会 委員長 高田 あかね



1. 会社概要



創 業:1968年 盛岡市内「ハンバーガーとサラダの店 ペる」

本 社:北海道札幌市白石区菊水

店舗数: **341**店舗

(直営131店、フランチャイズ210店 ※2022年12月27日 時点)

正社員 約 760人、パート 約 2560人

年 商: 343億円 (2022年3月期)

事 業:

ハンバーグレストラン「びっくりドンキー」

全国 8か所に食品加工工場

農業・環境・文化をテーマとした観光施設「えこりん村」

地ビール「小樽ビール」の製造、販売



3. 国内の「食品ロス」とは？



「本来食べられるにもかかわらず
捨てられる食品」

食品廃棄物等 2,372 万トン
内 事業系食品廃棄物等 1,624 万トン

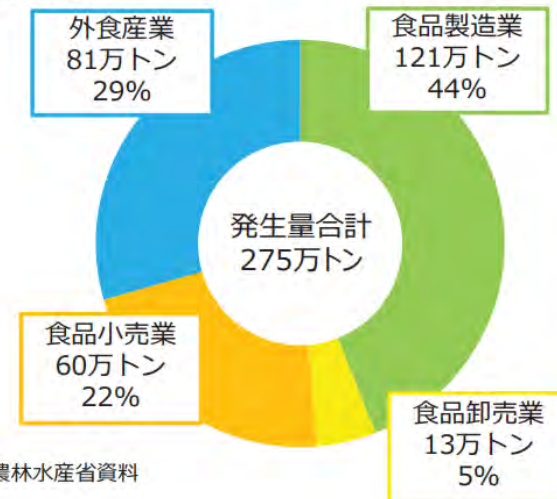
食品ロス 522 万トン

1. 流通段階での減耗・期限切れ
2. 直接廃棄（調理前・調理済み食材のロス）
3. 食べ残し
4. 過剰除去

お店や工場（事業系）とおうち（家庭系）
が約半分ずつ

事業系食品ロス（可食部）の業種別内訳

（令和2年度）



（出典）農林水産省資料

参照：消費者庁消費者教育推進課 食品ロス削減推進室 令和4年6月14日発行「食品ロス削減関係参考資料」

3. 国内の「食品ロス」とは？



■ 食品ロスの削減目標

2030年までに**食品ロス量**を **半分に**する！（2000年度比）

■ 食品リサイクル法の目標

2024年度までに**再生利用等実施率**を

食品製造業：**95%**（令和元年：96%）

外食産業：**50%**（令和元年：32%）

4. (株)アレフの 食品廃棄物・食品ロスとは？



事業活動において発生する廃棄物のうち最も多いのは食品廃棄物

■ 当社の食品廃棄物の構成

店舗

調理くずや食べ残しなどの生ごみ、
フライヤー油、グリドル油

961 トン (62%)

工場

8つの食品加工工場から出る生ごみ、ビール製造
時のビール粕・酵母、コーヒー焙煎時の渋皮

495 トン (37%)

仕入れ食材

商品変更、販売終了などにより提供前に
廃棄した食材

※ フードバンクへ寄贈した量は含みません。

8 トン (1%)

2021年度 食品廃棄物 発生量

1,464 トン

12 つくる責任
つかう責任



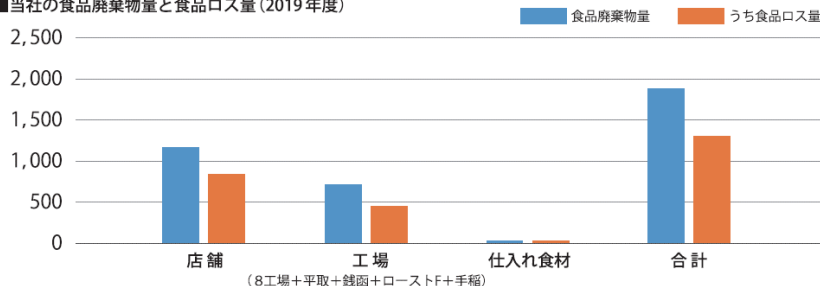
つ くる 責 任
つ か う 責 任

4. (株)アレフの 食品廃棄物・食品ロスとは？



こうした食品廃棄物のうち、
約7割が食品ロスにあたると推測

■当社の食品廃棄物量と食品ロス量 (2019年度)



	食品廃棄物量	うち食品ロス量	食品ロスの割合
店舗	1,174t	851t	72.5%
工場(8工場+平取+銭函+ローストF+手稲)	712t	448t	62.9%
仕入れ食材	19t	19t	100.0%
合計	1,905t	1,318t	69.2%

どれが1番多い？

- ① ハンバーグ
- ② ライス(ごはん)
- ③ サラダ(やさい)

5. 食品ロスをへらす(1) : ライス



店舗で最も発生する食品ロス→**ライス**をターゲットに活動



一度に炊くお米をへらす
少量炊飯器の導入



キッチンでの廃棄を減らす

食べきれる量を選ぶ
小盛メニュー 50円(税抜)引



食べ残しの廃棄を減らす

5. 食品ロスをへらす(2) :もぐチャレ





2023/1/30

© 2023 (株)アレフ、無断転載禁止

5. 食品ロスをへらす(3) :フードバンク



2019年度からフードバンク運営団体との連携をスタート



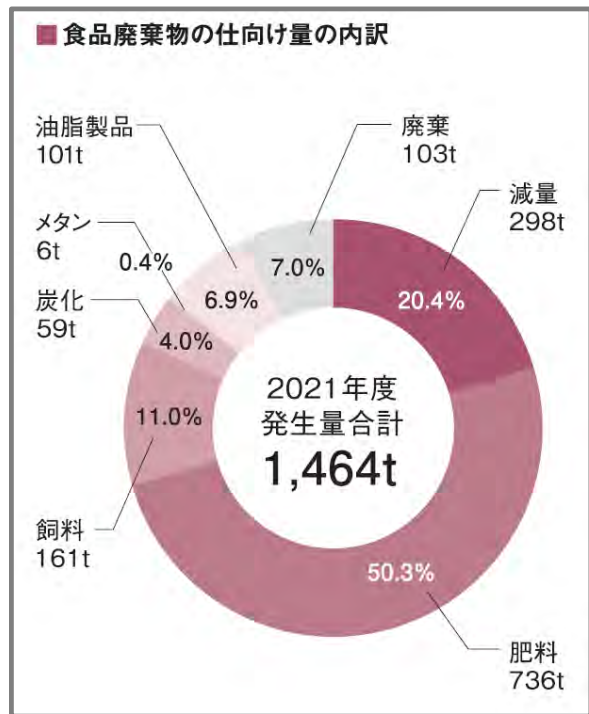
北海道、福島、
神奈川、大阪、
鹿児島

11団体に
約22トンを提供



6. (株)アレフの「食品廃棄物」のリサイクルの推進

食品ロスを含む「食品廃棄物」全体では、肥料化が最も多く約50%

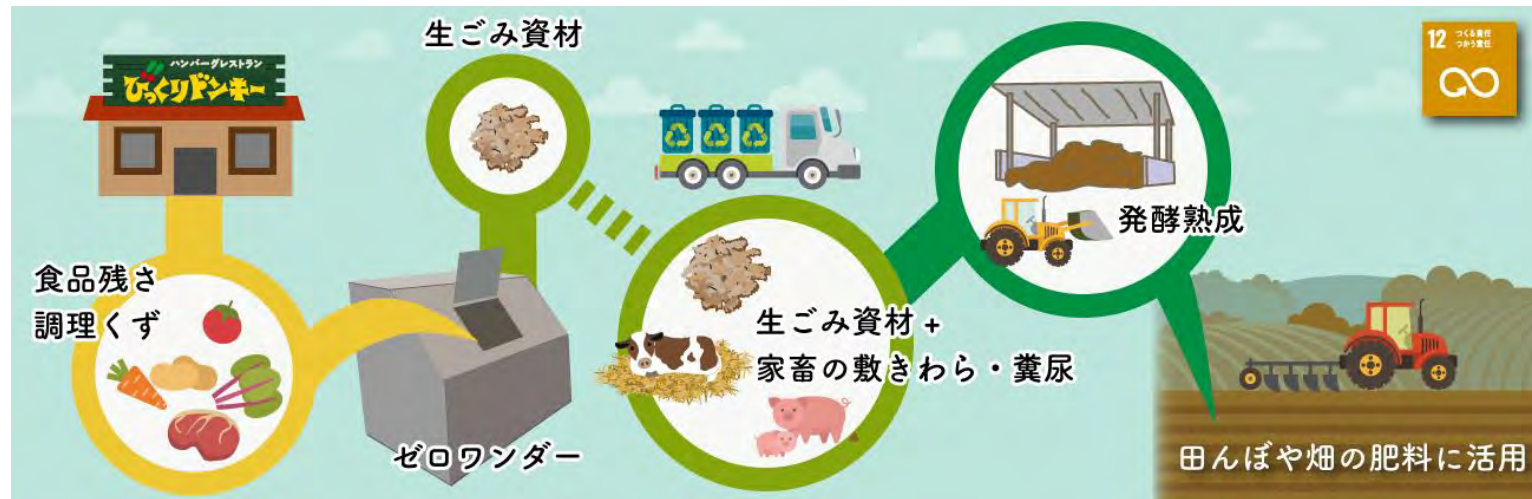


家畜ふんと敷きわらと生ごみ資材をえこりん村で堆肥化



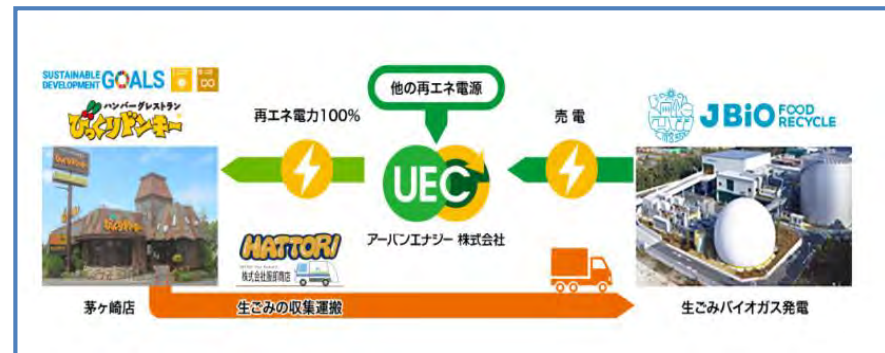
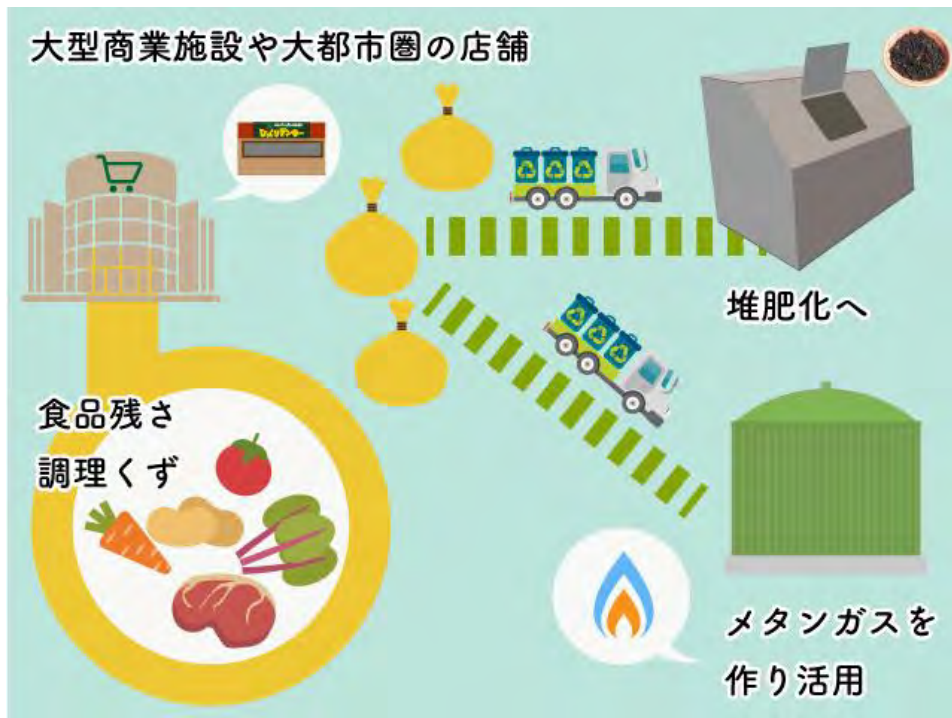
大阪工場の動植物性残さは炭化に資源化

7. 食品循環資源(1) : 生ごみ処理機



- ・生ごみ処理機「ゼロワンダー」を可能な店舗に設置
- ・約2か月に1度、「生ごみ資材」が協力農場に運ばれて堆肥にリサイクル
- ・一部では、堆肥が大根やお米作りに活用され、食材として店に戻るリサイクルループが形成

7. 食品循環資源(2) : 食品リサイクル



エネルギー使用量の中で75%以上と多くの割合をしめる「電力」
→ この電力を
再生可能エネルギー由来電力に
することにも貢献

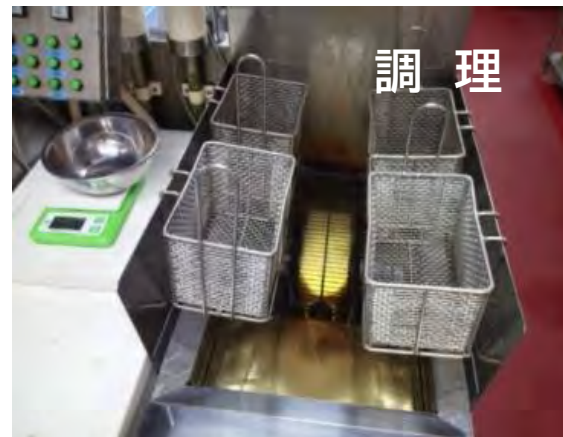


7. 食品循環資源(3) : 廃食用油→BDF



廃食用油の
リサイクル

植物油

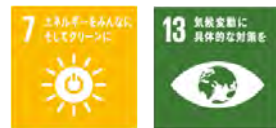


7. 食品循環資源(4) : 廃食用油 → ハンド ソープ



- ・店舗のフライヤー油などをアップサイクルし、
コロナ禍において必需品となったハンドソープの原料に
- ・石油系合成界面活性剤を使用せず、
純石けん成分のため生分解性にすぐれている

7. 食品循環資源(5) : 食品廃棄物→再エネ



- ① びっくりドンキーなどレストランから出る「生ごみ資材(生ごみ処理機で処理したもの)」とビール粕を、加水しメタン菌の餌にします。
- ② メタン菌は嫌気性微生物です。1日に約2トンの餌を食べ、② バイオガスと⑤ 液体肥料を作ります。
- ③ バイオガスには、約60%のメタン(燃える成分)と二酸化炭素が含まれます。
- ④ 廃食用油からリサイクルして作る燃料のBDF(バイオディーゼル燃料)も発電機を動かします。
1時間で30kWの電力を作り、作った電力は主に隣接する事務所で使用。一般家庭約40軒分の発電量。
- ⑤ 液体肥料は窒素分を多く含む良質な有機肥料です。えこりん村の採草地に散布して牧草の生長を促進。羊のえさにしています。

8. 食品循環資源の再生利用等実施率



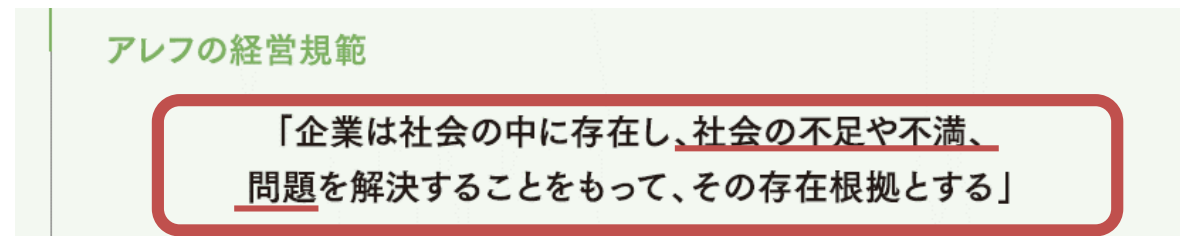
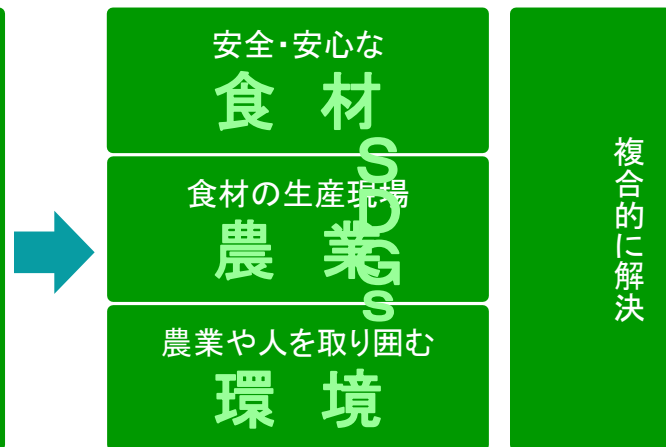
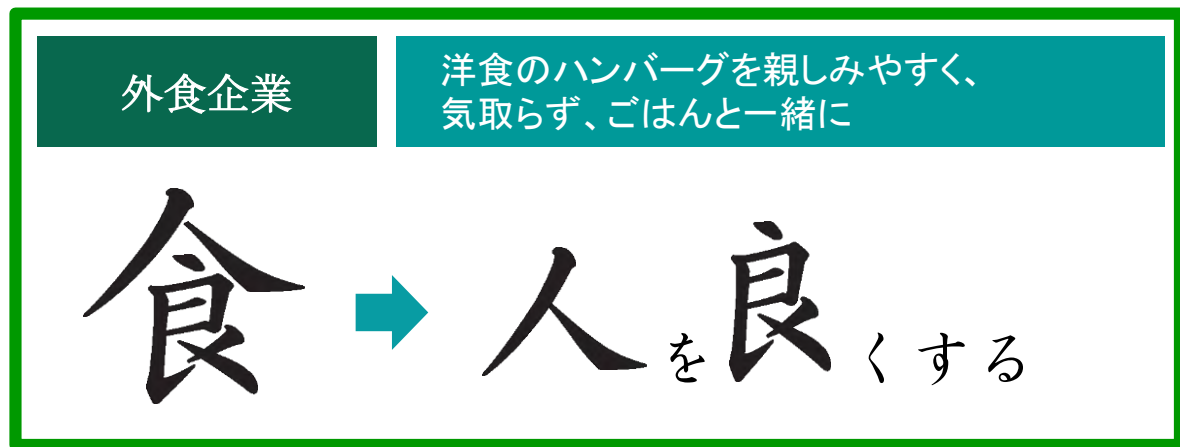
食品循環資源の再生利用等実施率

2021年度 95.3 %

※ 目標 95%を達成

つくる責任
つかう責任

8. コンセプト なぜ、持続可能性を目指すのか



くわしくは

SDGsレポート2022 (株)アレフ

また

えこりん村 事業プロフィール

～2030年 SDGsの達成

～2050年 脱炭素社会を実現(パリ協定) } 貢献することは必然

課題はたくさんありますが、社会に欠かせない企業になることを目指して活動していきます。これからも、**びくりドンキー** をよろしくお願いします！
えこりん村 にも ぜひお越し下さい。

この一皿に、
たいせつなこと、
ひとつずつ。



ご静聴ありがとうございました