



SATO
RESTAURANT
SYSTEMS

平成21年3月27日

会社名 サトレストランシステムズ株式会社
問合せ先 安全・環境対策室長 箕裏 勝彦
(TEL 072-227-7231)

外食業界で
初めての受賞

平成20年度「食品リサイクル推進 環境大臣賞」(優秀賞)受賞のお知らせ！

平成21年3月16日付け「環境省報道発表資料」において、平成20年度「食品リサイクル推進環境大臣賞」の受賞者の発表があり、当社は優秀賞（外食業界で初めて）を受賞いたしました。

記

当社は、以前より廃棄物削減に取り組んでいたところ、平成12年の食品リサイクル法の公布に合わせて、当初、食品廃棄物とされていなかった外食産業から発生する廃食用油を、全国油脂事業協同組合連合会とともに、同法における食品廃棄物として位置づけリサイクル処理に尽力した。

また、大阪府エコタウン堺第7-3区内の株式会社関西再資源ネットワークの炭化施設（平成20年3月25日登録再生利用事業者に登録）の設立・計画検討段階から参画し、稼動に向けて尽力し、課題の多い外食の食品廃棄物について、再生利用の推進活動を先進的かつ積極的に行ってきた。

さらに当社が会員となっている社団法人大阪外食産業協会および社団法人日本フードサービス協会において、廃食用油の適正なリサイクル処理を実施するための啓発活動に積極的に尽力した。

環境省ホームページ（<http://www.env.go.jp/>）報道発表資料（平成21年3月16日）

以上

低炭素社会に向けた 廃食用油カスケードリサイクル



「和食さと」「すし半」「事業所」で使う殺菌成分を配合した薬用ハンドソープへの加工もその一つです。さらに畜産飼料や農業肥料として、あるいはインクや塗料原料、工業用燃料として再生利用され、使用済み天ぷら油の100%リサイクルを達成しています。