

横浜市、JAL、ダイエーが連携し、 家庭から出る廃食油の本格回収を開始します！

横浜市と日本航空株式会社（以下、「JAL」）は、廃食油を原料とした SAF（持続可能な航空燃料）製造に関する連携協定を締結しています。

取組の第一弾として、株式会社ダイエーが運営するイオンフードスタイル鴨居店において、試行的に廃食油の回収ボックスを設置し、家庭で発生する廃食油の回収を行ってきました。

このたび、鴨居店で廃食油回収が継続的に実施可能と判断できましたので、**6月5日(水)より本格回収を開始する運びとなりました。**また、取組をさらに推進するため、第二弾としてイオンフードスタイル三ツ境店及びイオンフードスタイル港南台店においても同様に廃食油回収を開始します。

1 回収について

(1) 回収場所

イオンフードスタイル鴨居店 店舗内回収ボックス

(2) 回収日

6月5日（水）から原則毎日 8時～23時 ※店舗の営業時間に準じます

(3) 回収方法

ご家庭で集めた廃食油を、回収ボックスに直接流し込みます。



※ペットボトル等で持参いただくことができますが、油を入れたあとのペットボトルはリサイクルができないため、店頭の容器回収は行いません。便利な専用回収ボトルをご用意しております。

＜「すてる油で空を飛ぼう」プロジェクトについて＞

航空機の脱炭素化を進めるため、ご家庭の廃食油を回収し、SAF への再利用を呼びかける JAL が進めるプロジェクトです。店頭で参加費 200 円（税抜）にてご参加いただけます。ご参加いただいた方には、回収ボトル 1 つと JAL オリジナルステッカーを差し上げます。

さらに、廃食油の回収を店舗にある二次元コードからご報告いただくことで、JAL から抽選でプレゼントが贈られます。未来の空のために、みんなで取り組みましょう！

<https://www.jal.com/ja/sustainability/environment/climate-action/saf/uco/>



裏面あり

店舗で回収できる油は次のとおりです。ご確認の上、店舗にお持ちください。

回収できる油	
常温で 液体 の植物性油 （例）サラダ油、ごま油、なたね油、コーン油、紅花油、米油、大豆油、ヒマワリ油、 オリーブオイル 等	
回収できない油	
1 常温で 固形 の植物性油	（例）マーガリン、ショートニング、パーム油、ヤシ油
2 鉱物系油	（例）灯油、エンジンオイル
3 動物性油	（例）バター、ラード、魚油、鯨油
4 食品や香辛料など混ざった油	（例）ドレッシング、ラー油、ネギ油、フレーバーオイル
5 事業系油	（例）飲食店など事業から出る油

2 取組第二弾について

取組の第二弾として、株式会社ダイエーが運営するイオンフードスタイル三ツ境店及び港南台店においても、廃食油の回収ボックスを設置し、ご家庭で発生する廃食油の回収に取り組めます。

イオンフードスタイル三ツ境店	イオンフードスタイル港南台店
	
回収開始日：7月1日（月） 告知イベント：6月29日（土） 6月30日（日）	回収開始日：7月22日（月） 告知イベント：7月20日（土） 7月21日（日）

<SAF（持続可能な航空燃料）について>

SAFとは、Sustainable Aviation Fuelの頭文字をとったもので、「持続可能な航空燃料」と訳されます。原料の生産・収集から、製造、燃焼までのライフサイクルで、従来の航空燃料に比べて温室効果ガスの排出量の大幅な削減が期待できるとともに、既存のインフラをそのまま活用できる航空燃料です。