

2024年8月2日

近畿エリア初！ダイエーの「グルメシティ庄内店」が 家庭から出る廃食油の回収を開始

ダイエーは、2024年8月3日（土）より、大阪府豊中市にある「グルメシティ庄内店」において、ご家庭で発生する使用済み廃食油の回収を開始しますので、お知らせいたします。

当社は、日本航空株式会社（JAL）および自治体と連携して、廃食油を原料とした「SAF（持続可能な航空燃料＝Sustainable Aviation Fuel）＊」の取り組みに参画し、ご家庭で発生する使用済み廃食油の回収拠点として、JALと「家庭系廃食油の拠点回収に関する契約」を締結しております。

2024年6月5日に横浜市において、ダイエーとして初めて「イオンフードスタイル鴨居店」での本格回収を開始して以来、7月には「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」へ導入してまいりました。このたび、近畿エリアへ展開を拡大し、豊中市内にて、2024年8月3日（土）より、当社4店舗目となる「グルメシティ庄内店」での取り組みを開始いたします。



店頭での回収の様子（イオンフードスタイル鴨居店）

ダイエーは、今後も「食」を基軸に、お客さまのライフスタイルに合わせた商品やサービスの提供を行うとともに、社会貢献・環境保全への取り組みを積極的に推進してまいります。

＊SAFについて：原料の生産・収集から、製造、燃焼までのライフサイクルにおいて、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。

記

- | | |
|-------------|---|
| 1. 廃食油の回収方法 | ご家庭で集めた廃食油を店頭に設置した専用回収ボックスへ直接流し込みます。 |
| 2. 回収できる油 | 常温下にて液体の植物性油（例：サラダ油、ごま油、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）
※回収対象外の油：常温下にて固形の油、鉱物系油、動物性油、食品や香辛料などが混ざった油、事業系油 |
| 3. 今後の取り組み | 2024年9月より「イオンフードスタイル豊中庄内店」へ導入予定。 |

以 上