

食品産業
もったいない大賞
審査委員会
委員長賞

応募名称

ラーメン店厨房内で行う節水・省エネと排水量及び汚濁負荷の削減

会社名、事業場名

株式会社こむらさき

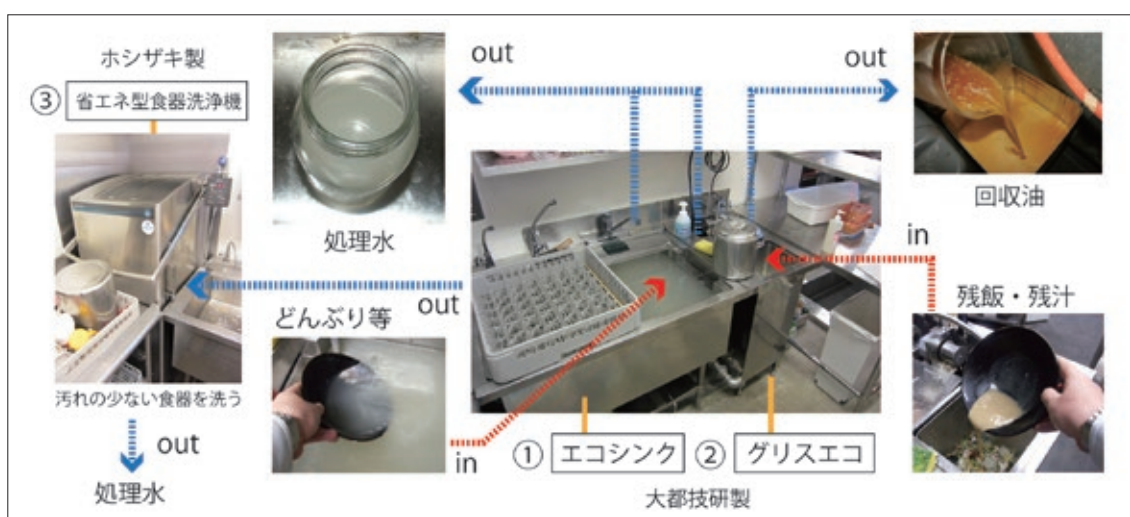
宮城県仙台市 / <http://goodnews-21.com>

■ 具体的な取組内容 ■

「株式会社こむらさき」が運営する、こってりラーメンの「天下一品」は東北仙台にあり、温暖な地域に比べ、スープに含まれる油分が固まりやすく、排水管や下水道管の閉塞が起きやすい。そこで、平成14年から油排水対策を中心に取り組み、現在は全店で実施している。

- ①「エコシンク」で、どんぶりに付着する油分を洗剤を使用せず除去。効率的予洗いで30%節水し排水量も30%減らす。洗浄前に油分が除けるので洗剤の使用が50%減り、スタッフの手荒れも緩和した。
- ②「グリスエコ」で「エコシンク」の油分はもちろん、残飯・残汁からも油分を年間5.5トン回収し、リサイクル資源に変え、廃棄物抑制に努めている。排水管閉塞のトラブルを解消し、業者によるグリーストラップの汲み取りや高圧洗浄も減り、月間3～5万円の経費削減となった。グリーストラップ清掃の負担を軽減し、スタッフの離職率を減らした。
- ③さらに、「省エネ型食器洗浄機」に替え、使用水量11%、ガス使用量19%、食洗機で使用する洗剤量も50%減らしている。油分の少ない洗浄は衛生的であり、消費者のメリットになった。

環境を意識した経営を行うことで、ラーメン店最大の問題である油排水問題を解決し、結果として経費の削減となり、環境と経済の両立を確立した。そして、環境そのものの改善が労働環境の改善に繋がった。また、下水道インフラへの油のダメージも減らし企業責任を果たしている。すでに12年以上の持続可能な取組となっている。



■ 評価 ■

2002年から系列ラーメン店の厨房に油水分離設備を導入し、スープの油分を除去することで、排水による下水道及び流域水系への負荷を削減し、油問題の解決を図り、節水等の経費削減に結びつける取組。食品リサイクルの責務や省エネ、処理費の削減だけでなく、自社の排水による環境負荷を削減しようとする企業の姿勢が評価された。外食店舗の衛生管理にも繋がる取組であり、普及が期待される。