

吉野家ホールディングス東京工場、「過熱蒸煎機」の運用を開始 「牛丼」に使用できない規格外の玉ねぎを うま味たっぷりの食用パウダーにアップサイクル

株式会社吉野家ホールディングス(本社:東京都中央区、代表取締役社長:河村泰貴、以下吉野家)は、吉野家ホールディングス東京工場(以下東京工場)において環境負荷低減に関する施策を進めています。

東京工場では吉野家の「牛丼」に使用する牛肉、玉ねぎ、たれを中心に製造しています。玉ねぎは、「牛丼」に合う糖度が高く大ぶりで身厚なものをバイヤーが吟味して仕入れを行い、工場に仕入れた玉ねぎは、牛丼になった時のなめらかな食感を大切にするため、柔らかすぎる玉ねぎは避けて工場では薄皮をひとつずつ取り除いた上で、牛丼に最も合う規定のカット幅にスライスしています。この過程で、1日当たりの玉ねぎ処理量の5%が芯を中心とした規格外として排出されます。東京工場ではフードロス低減やフードリサイクルの取り組み※を行ってまいりましたが、玉ねぎに関しては含有する成分の一部が飼料には不向きであるため活用することができていませんでした。

※ 牛肉加工時に発生する切り落としをハンバーグ原料用に他社へ販売し、キャベツの外葉を埼玉県の東武動物公園に提供して動物の餌へリサイクルするなどしております。

しかし、玉ねぎの規格外の部分も可食部として、味・風味・栄養的価値において規格部位と同等です。その有効活用法を模索する中で、ASTRA FOOD PLAN 株式会社(本社:埼玉県富士見市、代表取締役社長:加納 千裕 以下ASTRA FOOD PLAN)と協働を開始し、2023年2月より同社へ東京工場で発生した玉ねぎの端材を輸送し、食品の乾燥・殺菌装置「過熱蒸煎乾燥機」で玉ねぎが含有する水分を、瞬時に効率良く乾燥させ、風味を残し、殺菌と栄養素維持の両方を実現した高付加価値食品である玉ねぎパウダーへアップサイクルするようになりました。

その後、玉ねぎのうまみや風味が凝縮した粉末状の玉ねぎパウダーは、「タマネギぐるりこ®」として、ASTRA FOOD PLAN社からベーカリーやレストランの食材として販売されるようになりました。これらの需要を満たし、そして、さらなる環境負荷を低減するため、吉野家ホールディングスは2024年2月に「過熱蒸煎機」を東京工場に導入しました。これまで規格外の玉ねぎの端材を輸送する際に要していた様々なコストは削減され、東京工場にて一括で玉ねぎの加工から、規格外の玉ねぎをパウダーへと粉末化していくことで、東京工場に入荷した玉ねぎは皮以外余すことなく使用されるようになりました。



東京工場で玉ねぎを加工する様子

過熱蒸煎機

玉ねぎパウダー

吉野家ホールディングスは今後も環境に配慮した事業活動を推進し、エネルギー使用量の適正化・省エネルギー化、工場・店舗におけるフードロス削減・リサイクル化などを促進し、サステナブルな社会の実現に貢献してまいります。

ASTRA FOOD PLAN <https://www.astra-fp.com/>

吉野家 環境保全活動 <https://www.yoshinoya.com/kodawari/environment/>

<報道関係者のお問い合わせ先>

株式会社吉野家ホールディングス グループ企画室広報IR

TEL 03-5651-8771