

# 廃棄物油脂資源回収および再資源化の取組

アールイー株式会社

# 会社概要

## ー基本情報

【会社名】 アールイー株式会社  
 【所在地】 〒170-0002 東京都豊島区巣鴨1-9-1 グランド東邦ビル  
 【設立】 2016年4月7日  
 【役員】 代表取締役 今井 直樹 / 代表取締役 大慈弥 晶土  
 【顧問】 福島 徹 スーパー「福島屋」創業社長 / 中沢 美佐子 食の専門メディア「料理王国」元発行人  
 【従業員】 10名 (2025年11月1日時点)  
 【資本金】 3,500,000円  
 【主な事業内容】 コンサルティング事業/プロデュース事業/マッチング事業/ビッグデータ利活用事業/生成AI事業/中小企業支援事業/クリエイティブ事業  
 【取引実績 (抜粋)】  
 アビームコンサルティング株式会社/株式会社イースト/伊藤忠インタラクティブ株式会社/株式会社unerry/関西電力株式会社/株式会社サニーサイドアップ/  
 株式会社ジェイアール東海エージェンシー/株式会社ジェイアール東日本企画/株式会社JTBC/株式会社ジーシーシー/立川市/デロイトトーマツコンサルティング合  
 同会社/有限責任監査法人トーマツ/東京都/富山県/株式会社日本食糧新聞社/日本航空株式会社/東日本旅客鉄道株式会社/三重県/三菱商事都市開発株式会社/  
 株式会社リクルート

### 主な事業

#### 「食と地域」の産業創造

- 異業種からの食農分野への参入支援
- 生産者やメーカーの販路開拓支援
- 外食メニューフェアや農産品マルシェの運営
- 常設店舗の企画・運営

#### 「資源とエネルギー」の循環モデル創出

- 家庭系廃食用油の回収事業、普及啓発
- 事業系廃食用油の回収事業
- 事業系排水油泥のバイオ燃料化・販売
- 海外の廃食用油回収・調達・販売

#### 「データ利活用」による社会実装の促進

- デジタルやAI技術を活用した業務支援
- 自治体や産業用データ連携基盤向けのソリューション開発
- デジタルサービスの社会実装支援

### アールイーの 目指すもの

## 既存の資源を利活用することで、持続可能な産業モデルを共創する

- ・食産業に関わるあらゆる未利用、未活用資源を発掘、活用して新たな価値を創造する
- ・見えない分野で食産業を下支えしている方々を支援する
- ・食産業への新技術、異業種参入を実現するために業界との調和を実現する

### 共生の目線

自分・自社だけでなく、顧客や第三者含めた共存・共益の目線を持つこと

### 情報の共有

社内外に情報を共有し、理解と協力を得ること

### 新智の探究

常に探求心を持ち、新規分野の学びや既存分野の深掘りをする

### アールイーが 大切に 3つのスタンス

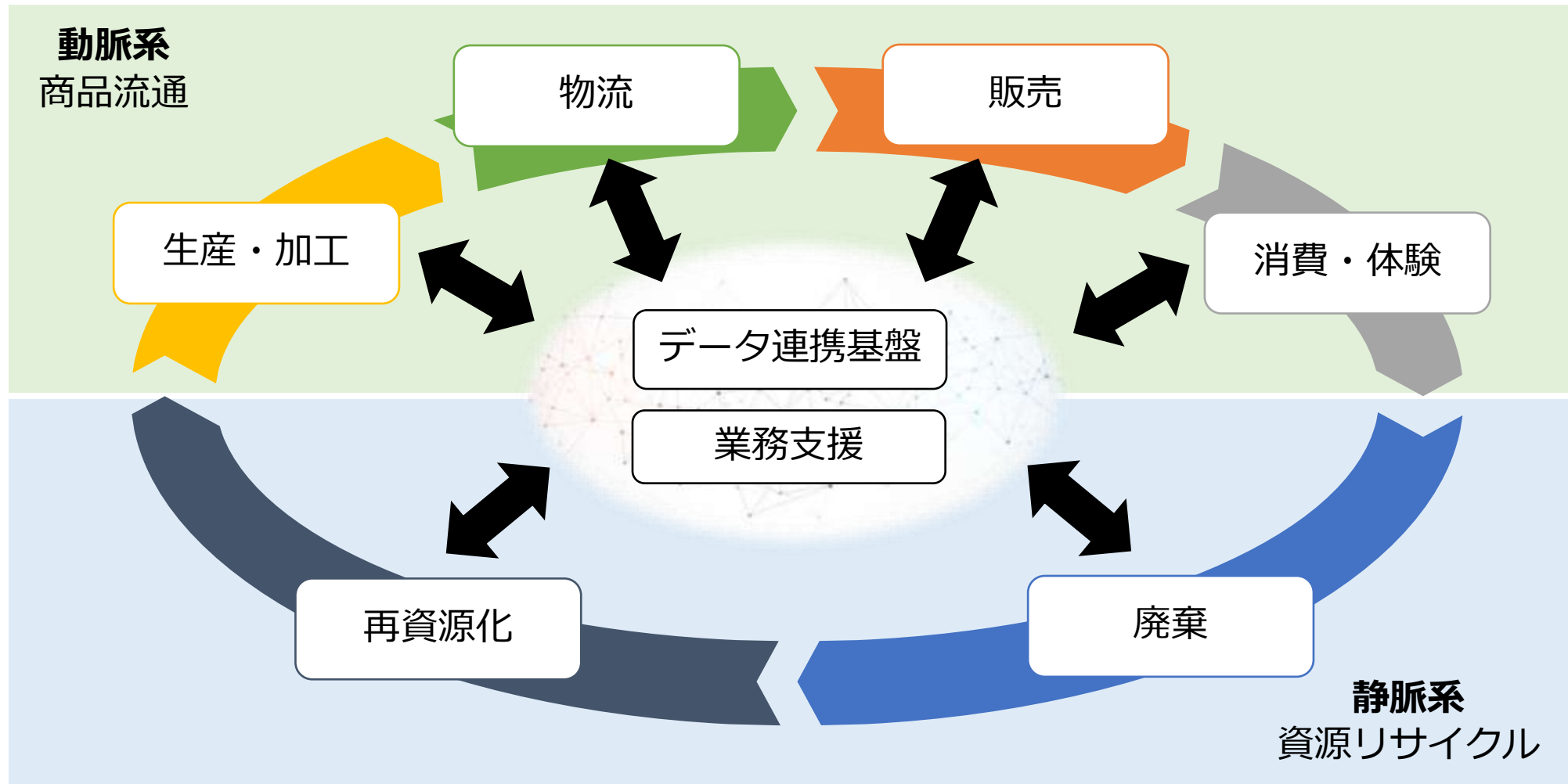
## そんな手があったか！みんなが“wow（わお）”と驚くようなことをやり続けたい

### 創業時の想い

社名はReuseやRemakeなど“RE”から来ています。資源（ヒト、モノ、カネ、情報）の利活用し、この資源をこんな風に活用できるのかと常に周りの期待を越えていきたいという想いを込めて命名しました。

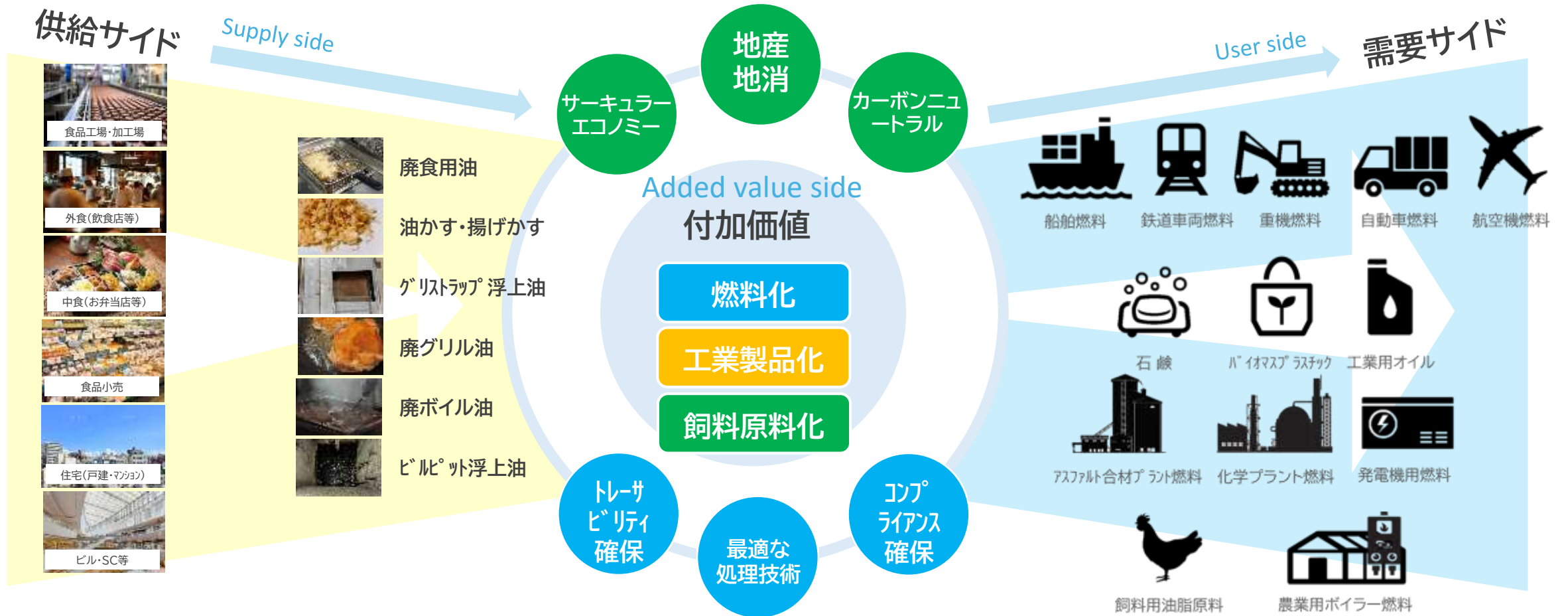
# 事業構想 - 資源の循環をデザインする

食分野サプライチェーンで見過ごされてきた未利用資源を再発見し、可視化・循環の流れをつくることで、地域と環境の共生をめざしています。



# 国内未利用資源活用の可能性

廃棄物として処理され、活用されていない再生可能な油脂資源は多く存在するとともに、資源利用先の需要も多い。



# 廃棄物油脂資源に該当するもの

食品産業特有の廃棄物である“廃棄物油脂資源”には、様々なものが対象となります。



惣菜等を揚げたあとの廃油



揚げたあとの廃かす



飲食店等の油脂分離阻集器



グリル後の油脂



ボイル後の油脂



ビル建物等の地下汚水槽

# 廃棄物油脂資源が発生する場所

廃棄物油脂資源は“食”に関するあらゆる場所で発生します。



# 廃棄物油脂資源の適正な収集運搬と共同回収

廃棄物油脂資源を取り扱うためには、廃棄物収集運搬許可・廃棄物中間処分業許可が必要であり、業界唯一の回収事業者団体“全油連”と連携することで適正かつ共同回収によるコスト負担の無い回収ネットワークを実現。

## 収集・運搬

廃食用油等収集の例



グリストラップ<sup>®</sup>浮上油収集の例



全国油脂事業協同組合連合会

## 店舗から処理施設への運搬方法

日々事業系廃食用油を回収している産業廃棄物収集運搬事業者の既存回収網を活用して、廃食用油やグリストラップを共同で回収することで追加コストなく回収。



# アールイーが進める廃棄物油脂資源

アールイーは3つの油脂資源をテーマに豊島区内で展開中。

外食店舗や食品工場から排出される  
“事業系”廃食用油

**40万t/年**（ほぼ回収済）

“事業系”廃食用油を約40万t/年のうち、20万t/年は国内の畜産に必要な飼育原料として、**国内の畜産業界**を支えている

日本国内の食料自給率38%と低く、貴重なカロリー源の飼料として重要な役割を果たしている

小規模や新規外国人経営者店舗の未回収は多く、細かな取りこぼしを対応

家庭から排出される  
“家庭系”廃食用油

**10万t/年**（内回収済は4%）

飼料安全法により、家庭由来の廃食用油は飼料用油脂原料として認められず、**SAF等の需要が高まる昨今まで行き先がなかった**

“家庭系”廃食用油はほぼ未回収であり、国内で4%程度しか回収できていないと考えられている

ごみ減量推進課や巣鴨信用金庫と連携して廃食用油回収促進

グリストラップやビルピットに滞積する  
“事業系”排水油泥

**35万t/年**（未回収）

下水の詰り、劣化、異臭原因となり、物理的、化学的に処理される一方、**EUでは排水油泥からバイオ燃料の精製**まで進んでいる

埋蔵量含めて全く未解明であるものの、想定規模感としては事業系廃食用油に匹敵すると考えられている

東京都と連携協定を取り交わし、回収およびバイオ燃料化の検証中

# 家庭系廃食用油の回収と利活用

## 取組① データおよびダッシュボードの提供もしくは公開

家庭系廃食用油の豊島区内のマーケット規模や効果的な回収拠点の助言、および回収状況（量、および脱炭素効果）の可視化

マーケティング用



モニタリング用



# 家庭系廃食用油の回収と利活用 —可視化

## モニタリング

豊島区 TOSHIMA CITY

知りたい情報が見つからないときは [Q 情報を探す](#)

西果崎	A方式	<a href="#">区民ひろば西果崎一</a>	西果崎2-35-3
東池袋	A方式	<a href="#">シルバー人材センター</a>	東池袋2-55-6
南池袋	A方式	<a href="#">区民ひろば南池袋</a>	南池袋3-5-12
南大塚	A方式	<a href="#">東池袋区事務所 (仮施設)</a>	南大塚2-36-2
南長崎	A方式	<a href="#">区民ひろば富士見台</a>	南長崎1-6-1
		<a href="#">区民ひろばさくら第一</a>	南長崎6-20-15
日白	A方式	<a href="#">区民ひろば日白</a>	日白2-20-26

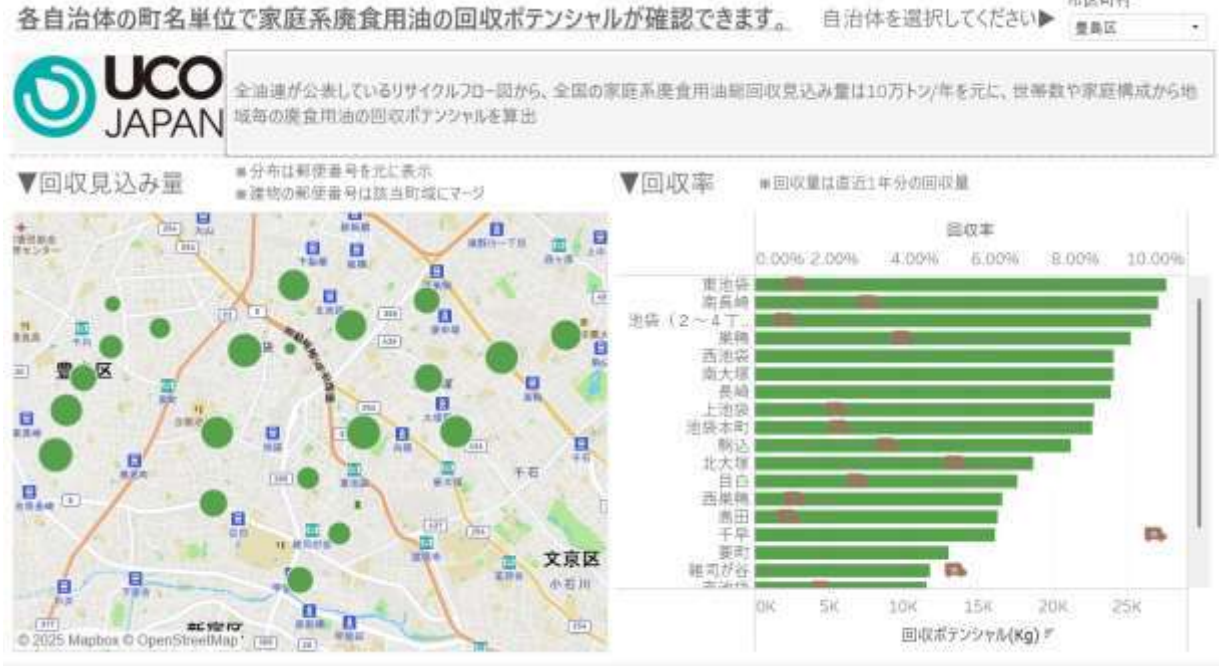
### 豊島区での回収量と脱炭素効果

豊島区内で回収された廃食用油の回収データを可視化しています。

[廃食用油回収ダッシュボード \(別ウィンドウで外部サイトへリンク\)](#)



## 回収予測



回収拠点用

廃食用油にご協力いただける拠点の方には、回収量や脱炭素効果情報、必要に応じてダッシュボードの提供も可能

# 家庭系廃食用油の回収と利活用 一回回収拠点（金融機関）

2024年11月より豊島区内の巣鴨信用金庫本店に回収拠点第一号を設置。2025年度4月に発行された巣鴨信用金庫のディスクロージャー誌にも取り上げられ、2025年11月には第二号で池袋支店に設置。

## 豊島区ホームページ紹介

### 【B方式（ボックス回収）】

- 販売時の食用油の容器やペットボトル（1本あたり2リットル以内のもの）に入れて、各回収拠点にお持ちください。ただし、販売時の食用油の容器であっても、ガラスびんは使用しないでください。
- 各回収拠点にある回収ボックスに、食用油の容器やペットボトルごと入れてください。（回収ボックスは、扉のついたタイプやコンテナタイプなど、店舗によって形状が異なります。）



### <B方式の注意点>

- 販売時の食用油の容器であっても、ガラスびんは使用しないでください。
- 廃食用油を入れる容器やペットボトルは、十分水気を切ってください。
- 廃食用油を容器やペットボトルに移すときは、よく冷まして入れてください。
- キャップなどをしっかり締めてから、ボックスに入れてください。

### 回収場所

#### 廃食用油回収場所一覧

地区	方式	施設名	住所
池袋	A方式	区民ひろば池袋	池袋4-21-10
池袋本町	A方式	豊島清掃事務所	池袋本町1-7-3
上池袋	A方式	区民ひろば豊成	上池袋1-28-7
		区民ひろば上池袋	上池袋3-13-5
北大塚	A方式	東部区民事務所	北大塚1-15-10
		豊島リサイクルセンター	北大塚3-29-11
駒込	A方式	区民ひろば駒込	駒込2-2-4
		区民ひろば朝風	駒込4-12-3
巣鴨	B方式	巣鴨信用金庫 本店営業部（新しいウィンドウで開きます） （回収時間は平日の午前8時55分～午後3時 ※巣鴨信用金庫本店の営業日に準ずる）	巣鴨2-10-2
		区民ひろば清和第一	巣鴨3-15-20
	A方式	区民ひろば朝日	巣鴨5-33-21

## 巣鴨信用金庫ディスクロージャー誌



# 家庭系廃食用油の回収と利活用 一回回収拠点（共同住宅）

2025年11月より、野村不動産が管理するマンション内におけるゴミ集積所内にペール缶等を設置して、廃食用油を回収。東京都を中心に、10物件以上への案内が完了しており、今後飛躍的に件数が伸びる想定。

## 2025年11月27日 日経新聞

## 管理組合への案内資料や回収ペール缶



廃食用油をペットボトルへ入れて廃棄



# 家庭系廃食用油の回収と利活用 —普及啓発活動

全油連のコンテンツであるコネコネ石鹸イベントを全油連と共同で開催・運営し、廃食用油の普及啓発活動を推進。品川区において区との連携した取り組みの一貫として清掃事務所と共同で実施。

## イオンモール東久留米



## エコルとごし



ecorutogoshi • フォロー  
エコルとごし

ecorutogoshi 【速報レポート】  
10/25(土) ごみ分別とリサイクルを学ぼう！  
講師：品川区清掃事務所/アールイー(株)/全国油脂事業協同組合連合会

前半はごみの分別をクイズ形式で学びました。燃やすごみに出していたものが、実は資源ごみだった！と再確認できた場面も ♻️ ♻️  
後半は、食用リサイクル油から作られた石けんをこねこねして、オリジナル石けんを作りました！

「混ぜればごみ 分ければ資源 正しく分別しよう！」

詳しくは後日HPイベントレポートにアップしますので、ご覧ください。

#品川区資源ごみリサイクル

tknekosuki222、その他が「いいね！」しました  
10月27日

コメントを追加... 投稿する

# 皆さんへの連携依頼内容

## 家庭系

1. 飲食店やコンビニエンスストア、さらには区民が多く来場する店舗や施設を運営される企業様と連携し、廃食用油の回収連携をお願いしたい。
2. 共同住宅を経営や管理される企業様と連携し、ゴミ捨て場内での廃食用油の回収連携をお願いしたい。
3. 設置と合わせて普及啓発として、子供向けのコネコネ石鹼ワークショップなどを実施させていただきたい。

## 事業系

4. 廃食用油やグリストラップ油泥等の回収や清掃等を、弊社で行いバイオ燃料と再資源化を行いたく、お困りの企業様がいたら、お声掛け頂きたい。

脱炭素

環境・衛生

社会資本維持