

北九州市で国産SAF原料となる家庭からの廃食油回収を開始

～ 北九州市では初めての取り組みを井筒屋本店でスタートします～

日本航空株式会社(本社:東京都品川区、代表取締役社長:鳥取三津子、以下「JAL」)は、北九州市の協力の下、株式会社井筒屋(本社:福岡県北九州市、代表取締役社長:松本 圭、以下「井筒屋」)本店において、家庭から出る廃食油の回収ボックスを設置し、回収を開始します。北九州市内での回収は、今回が初めての取り組みとなります。

JALは、2050年までにCO2排出量実質ゼロ(ネット・ゼロエミッション)を目指し、航空機の脱炭素化を推進しています。その一環として、家庭から出る廃食油を原料としたSAF(持続可能な航空燃料)製造に関するプロジェクト「すてる油で空を飛ぼう」を実施しています。

また、井筒屋では、脱炭素社会の実現、サステナブルライフの推進など、環境保全と経済成長の両立による企業価値向上や地域共創によって創出する「環境共生型百貨店」へと進めています。

JALと井筒屋は、これからも共通の目標である持続可能な社会の実現に向けてサステナブル活動を推進し、環境負荷の低減に貢献してまいります。

廃食油の回収・リサイクルの流れ



*1 Used Cooking Oilの略称

<「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220円(税込)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。

「すてる油で空を飛ぼう」プロジェクト URL:

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

<廃食油の回収について>

1. 回収場所

井筒屋本店: 北九州市小倉北区船場町1番1号 本館7階サステナベース
回収開始日 2025年11月8日(土) 10時より

※11月8日(土)~9日(日)10時~15時に本館1階東口玄関前にてオープニングイベントを実施いたします。

会場では、各日先着100名さまに回収ボトルをプレゼントいたします。(なくなり次第終了)

なお、11月9日(日) 13時45分~13時55分には、武内和久北九州市長もご来場される予定です。

2. 回収日

原則毎日 ※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、「すてる油リサイクルボックス」に直接流し込みます。



4. 回収可能な油

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、こめ油、大豆油、ひまわり油、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. 事業用油 (例) 飲食店など事業から出る油

【お問い合わせ】

日本航空株式会社 国産SAF推進タスクフォース: uco@jal.com

株式会社井筒屋本店: 093-522-3111(代)