

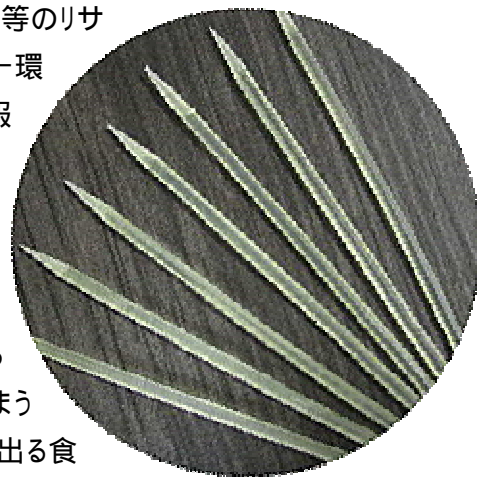


Press Release

食べ残しを安全なりサイクル飼料に。 「でんぷん製つまようじ」を採用 12月中旬より、チェーン店舗への販売開始

株式会社レイズインターナショナル(本社:東京都港区・代表取締役社長 西山知義)は、2008年12月中旬より「でんぷん製つまようじ」のチェーン店舗への販売を開始いたしました。弊社では、地球の一員として環境に配慮した循環型社会を目指し、店舗より排出される食品廃棄物等のリサイクル化に協力企業様とともに日々取り組んでおります。その取り組みの一環として、この度「でんぷん製つまようじ」を採用することになりましたのでご報告いたします。

飲食店から排出される食べ残し等を飼料化するにあたり除去しきれなかった「つまようじ」が飼料に混入し家畜(豚)の喉を傷めてしまうことが問題となっております。そのため飲食店では「つまようじ」を徹底的に分別することが必要とされております。しかしながら、食べ残しなどに紛れこんでしまう小さな「つまようじ」を100%分別することは非常に困難であり、飲食店から出る食品残さを飼料へリサイクルする際の課題となっております。



このような背景がある中、このたび当社チェーンにて「でんぷん製つまようじ」の採用を決定いたしました。「でんぷん製つまようじ」は、穀物でんぷん(とうもろこし、さつまいも、じゃがいも)100%で作られているため食べ残しと一緒に廃棄をすることができ、飼料原料として安心して使用できるようになります。今後も社会の一員として弊社チェーン全体で環境に配慮した取り組みに積極的に取り組んで参ります。

【「でんぷん製つまようじ」導入概要】

導 入 日:2008年12月13日より弊社チェーン店への販売を開始

初期導入店舗:牛角青葉台店/綱島店/桂台店/弘明寺店・温野菜洋光台店/上郷店/中山店・

かまどかセンター南店/日吉店/青葉台店・てっばちや新横浜店

導入予定店舗:首都圏(東京、神奈川、千葉、埼玉)の炭火烧肉牛角、しゃぶしゃぶ温野菜、かまどか、牛角食堂、焼魚食堂魚角、カレキチ、レッドロブスター) 来年以降、全国への拡大導入を予定しております。

=====【一般のお客様のお問い合わせ】=====

株式会社レイズインターナショナル お客様センター E-mail:voice@reins.co.jp

TEL:0120-142-029 (オペレーター受付時間 月~金 10:00~18:00/土 10:00~15:00/日祝休)

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====