

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

News Letter

2025年3月7日

～環境配慮型店舗の展開に向けて～

丸亀製麺 50 店舗でエコマーク認証取得

食の感動体験を提供する株式会社トリドールホールディングス（東京都渋谷区、代表取締役社長 兼 CEO 栗田 貴也）が展開する讃岐うどん専門店「丸亀製麺」では、エネルギーや水等の資源利用と廃棄物排出量の総合的な削減を目指し、店舗の環境配慮型化に取り組んでおり、この度合計 50 店舗で「エコマーク」認定を取得いたしました。



環境配慮型店舗の丸亀製麺 朝霞青葉台店

トリドールグループは、環境経営目標を掲げ、限りある資源を枯渇させない循環型社会の実現を目指しています。当グループでは「省資源型設備の導入」と「環境に配慮した店舗運営」の2つの軸で独自の基準を設けました。これらの基準をクリアし、環境負荷低減に取り組む店舗を環境配慮型店舗と定義し拡大することで、グループ全体の環境取組を推進しています。また、「省資源型設備の導入」と「環境に配慮した店舗運営」の一つの基準として外部認証を活用しており、2024年12月に丸亀製麺の50店舗で「エコマーク」認定を取得しました。

従業員一人一人が環境への意識を持った上で、設備機器を適切に使用するとともに、

環境に配慮した店舗での取り組みを積極的に実施しています。

■取り組みの一部

【マテリアルフローにおけるインプットでの環境負荷低減】

- エネルギー使用量を最大 3 割削減する省エネ釜や空調の省エネに繋がるデマンド制御システムを始めとした最新設備の導入
- 環境マネジメントシステム「エコアクション 21」をもとにした、機器入電時間の調整や無駄のない発注
- 廃棄重量を大幅に削減し、資源である油を再利用する「天かす絞り機」の導入



【マテリアルフローにおけるアウトプットでの環境負荷低減】

- 店舗でのお客さまへの環境取り組みの啓発、食べきれない商品のお持ち帰りに関するご案内

環境への取り組み
丸亀製麺では、環境に配慮した様々な取り組みを行っています。

- エネルギー節約の設備を導入。
お店や厨房の中に、省エネルギー型空調システム等、エネルギーを節約する設備を付けています。
- お店の照明は、全部LED。
長寿命で、水銀を含まず、省エネ性能でCO₂排出量を削減できます。
- プラスチック容器はリサイクル素材から。
リサイクル素材を原材料とした容器をうどん弁当に採用しています。
- お持ち帰りの箱には、FSC認証紙を使用。
森にやさしいFSC認証紙や、植物成分配合のポリビニルアルコールなど再生可能な資源を使っています。
- 余ってしまったうどんは生き物のご飯に。
余ったうどんやその他の食品残渣は、家畜の餌や肥料、微生物のご飯にするなど食ロス削減に努めています。
- 天かす絞り機で、油をリユース。
天かすを捨ててしまう前に絞ってろ過することで、天ぷら油を再生しています。
- 残さず食べてね
マイ箸を持ち歩こう
- 更なる環境取り組み情報はコチラから！

丸亀製麺

店舗に掲出の取り組み紹介ポスター

環境保全への取り組みにご協力をお願いします
丸亀製麺は、地球資源を大切にすることをお店を目指しています

お持ち帰り用品は、必要な分だけ!

- マイ箸の活用を促す
- マイ箸を持ってね
- マイ箸を持ち歩こう
- マイ箸を持ってね
- マイ箸を持ち歩こう

食べきれない商品のお持ち帰りをご希望の場合
安全においしくお召し上がりいただくため
ご自身で管理をお願いします

天ぷらやおむすび等のお持ち帰りには、マイバック用の紙袋を、お持ち帰り用として提供させていただきます。
紙袋への持ち替えは、お客様ご自身でお願ひしております。
●お持ち帰りの容器は、お客様ご自身で管理をお願いします。
●お持ち帰りの容器は、お客様ご自身で管理をお願いします。
●お持ち帰りの容器は、お客様ご自身で管理をお願いします。

匂いや味に異変を感じた場合は召し上がらないでください

丸亀製麺

お客さま参加型の取り組みのご案内

- 茹で余ってしまった未活用麺や陳列廃棄を豚の餌へリサイクルする株式会社松屋フーズホールディングス様との共同プロジェクトや、微生物分解による生ごみ処理機、その他の食品リサイクルなど食品廃棄物の削減



微生物分解による生ごみ処理機

■エコマーク認定とは

エコマーク認定は日本環境協会が発行しているラベルの呼称です。環境負荷が少ないなど、環境保全に役立つと認められた商品やサービスに表示されます。エコマーク「飲食店」認定基準は6つのカテゴリーに分けられ、省エネ、節水などの基本的な環境対策に加え、食材の環境配慮、フードロス削減に向けた食べ残しが減るような啓発といった、お客様にも参画いただけるような取り組みを評価しています。



今後トリドールグループでは、資源循環型社会を目指し、店舗の環境配慮型化を積極的に進めて参ります。

トリドールホールディングスについて

「食の感動で、この星を満たせ。」をスローガンに掲げ、さまざまな業態の飲食チェーンを展開し、味覚だけでなく五感が揺さぶられる、本能が歓ぶほどの感動を探求し続けています。

今後も「食の感動体験」をどこまでも追求し、世界中で唯一無二の日本発グローバルフードカンパニーを目指して、予測不能な進化を遂げるため、国内のみならず海外での展開を積極的に推進してまいります。

[お問い合わせ先] 株式会社トリドールホールディングス サステナビリティ推進部
TEL : 03-4221-8900 E-mail : tori-pr@toridoll.com <https://www.toridoll.com/>