

こんにちは！

めぐりん菜通信をお読みいただきありがとうございます。

今月号は、**当社外食店舗での食品リサイクルルーフ構想**のご紹介と**春を感じるフキ**のお話、手前味噌ですが、**当社の環境貢献への取り組みのPR**をお届けします。

三寒四温の状態が続きますが、本格的な春はもう、そこまで来ています。桜の開花とともに新しい季節の到来です。
(担当：齊藤)

豊田産業：外食店舗

食品リサイクルルーフ（めぐりん菜）構想1

先月号で**豊田産業の外食店舗**：「焼き肉きんぐ三河安城店」での食品廃棄物リサイクルのご紹介をしましたが、現在、同店舗をセンター化し、近隣の当社店舗を巻き込んだ**食品リサイクルルーフ（めぐりん菜）**の構築が少しずつ進んでいます。

豊田産業(株)外食店舗



とりあえず吾平 刈谷店



丸源ラーメン 知立店



丸源ラーメン 豊田下市場店



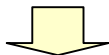
まいどおおきに豊田下市場食堂



まいどおおきに安城小塚食堂



新規オープン店



焼き肉きんぐ 三河安城店

まずは当社直営6店舗の**食品廃棄物**（100kg/日）を増設する生ゴミ処理機に投入し、**堆肥化**の工程に乗せます。

店舗では今まで「燃えるゴミ」として、一括廃棄していましたが、**食品廃棄物**とその他可燃物への分別を実施し、あわせて**環境意識の向上**を図ります。

春の野菜：フキ（落）



春を感じる野菜を求めて、「**ふきのとう**」を探しに行きましたが、3月中旬では遅すぎ、もうすっかり「**フキ**」になっていました。春から初夏にかけて出荷され、およそ70cmぐらいまで成長します。生産量NO1は、シェア4割の愛知県。東海市が日本一の産地です。



子供の頃は其の苦味で、嫌いな野菜ランキングに入るものの、大人になると、たまには食べたくなる不思議な野菜です。**ふきのとう**の天ぷら、**フキ味噌**、**フキ**の煮物などのほか、保存食として「**きやらぶき**」などで美味しくいただけます。

「焼き肉きんぐ」に電解水生成機「守る水」を設置！

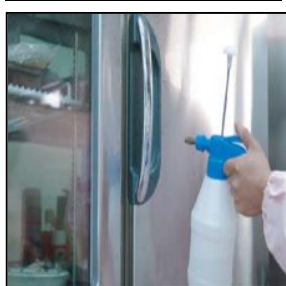
「焼き肉キング三河安城店」 厨房内



3月12日、豊田産業では当社外食店舗に電解水生成機を設置し、**環境に配慮した衛生管理**をスタートしました。

電解水とは、食塩を加えた水道水を電気分解した水のことです。除菌・脱臭・漂白力を持つ**酸性水**と高い洗浄力を持つ**アルカリ性水**が生成されます。

扉・取っ手への清掃、除菌作業



電解水による**衛生管理**では、それぞれの高い効果とともに、除菌に際し、その幅広い対応力、即効性、残留性が無いなどの特徴を持ち、**清潔な環境**を保つのに大変適しています。また、排水時には害の無い水になるため**環境負荷**の心配はありません。

食品リサイクルとともに、**環境に配慮した店舗運営**。豊田産業の環境への取り組みです。