

<報道関係者各位>

2024年10月15日

株式会社 Dining Innovation Investment
日揮ホールディングス株式会社
株式会社レボインターナショナル
合同会社 SAFFAIRE SKY ENERGY

店舗から排出する揚げ物油が飛行機の燃料に。「やきとり家すみれ」などを展開するダイニングイノベーションが国内資源循環による国産 SAF 製造に向け、廃食用油の供給に協力する基本合意書を締結

株式会社 Dining Innovation Investment（本社：恵比寿、代表取締役 CIO：井上卓郎、以下：ダイニングイノベーション）は、日揮ホールディングス株式会社（本社：横浜市、代表取締役会長 CEO：佐藤雅之、以下：日揮 HD）、株式会社レボインターナショナル（本社：京都市、代表取締役 CEO：越川哲也、以下：レボインターナショナル）、合同会社 SAFFAIRE SKY ENERGY（本社：横浜市、代表者：秋鹿正敬、以下：SAFFAIRESKY ENERGY）の4社は、ダイニングイノベーショングループが展開する飲食店から出る使用済み食用油（以下「廃食用油」という）を国産の持続可能な航空燃料 SAF（Sustainable Aviation Fuel、以下「SAF」という）製造の原料に供給することで二酸化炭素（以下、「CO2」という）排出量を削減し、脱炭素社会の実現に向けて相互に協力する基本合意書を、2024年10月15日付で締結しました。



また、ダイニングイノベーションは、SAFで航空機が飛ぶ世界を実現するプロジェクト「Fry to Fly Project」に参画し、グループ会社が展開する飲食店で発生する廃食用油を、SAF製造の原料として提供し、再利用する取り組みを開始します。まずは「Italian Kitchen VANSAN」「やきとり家すみれ」「じねんじょ庵」の直営店から実施し、今後順次、対象店舗を拡大していく予定です。

- ・「Italian Kitchen VANSAN」“家族で気軽に行ける本格イタリアン”がコンセプト。88店舗展開。
- ・「やきとり家すみれ」大山どりの本格的な焼き鳥が気軽に楽しめる。70店舗展開。
- ・「じねんじょ庵」“楽しい蕎麦屋”をコンセプトに、自然薯をメインにしたヘルシーな料理が楽しめる。7店舗展開。

ダイニングイノベーションは、2013年の創業以来「日本の食文化を通して世界中の人々の生活をより豊かなものにする」をミッションに、日本の国民食に「今までにない新しい価値」を加えたブランドを生み出し、焼肉ライクや Italian Kitchen VANSAN など、様々なブランドを国内外に展開しています。（グループ446店舗（国内14ブランド280店舗/海外6ブランド166店舗 ※FC店舗含む 2024年10月15日付））

今回の取り組みは、まさに食に「今までにない新しい価値」を加える取り組みであり、業界の垣根を超えて脱炭素社会の実現という大きな課題解決に協力できることに、大きな意義を感じています。

レボインターナショナルは、各店舗における廃食用油を収集し、日揮HDとコスモ石油およびレボインターナショナルが共同で設立したSAFFAIRE SKY ENERGYに供給します。

SAFFAIRE SKY ENERGYは、日本初となるSAF大規模製造プラントを大阪府堺市のコスモ石油堺製油所構内に建設し、2025年初頭に操業開始を見込んでいます。この国産SAFの大規模生産プラントにおいて、レボインターナショナルから引き取った廃食用油を原料として国産SAFの製造を行います。

日揮HDは、サプライチェーンの全体構築、特に廃食用油の排出元の開拓を担っています。

ダイニングイノベーションと日揮 HD、レボインターナショナル、SAFFAIRE SKY ENERGY の 4 社は、今回の基本合意を通じて廃食用油を原料とする国産 SAF のサプライチェーンの構築を加速し、「脱炭素・循環型社会の実現」に貢献してまいります。

<SAF について>

SAF とは、Sustainable Aviation Fuel の頭文字をとったもので、日本語では持続可能な航空燃料と訳されます。原料となるバイオマスや廃食用油、都市ごみなどの生産・収集から、製造、燃焼までのライフサイクルで、従来の航空燃料に比べて温室効果ガスの排出量を約 80%削減することが可能です。また、既存のインフラをそのまま活用できる特徴があります。航空機は自動車などと違い電気や水素などの燃料では代替しにくいいため、SAF の利用による CO2 排出削減が世界で求められています。

<国産初の SAF 大規模生産事業の概要>

日揮 HD、レボインターナショナルは、コスモ石油株式会社と共同で国内での廃食用油の収集から SAF の製造・輸送・供給に至るまでのサプライチェーン構築に向けて事業化検討を進め、2022 年 11 月 1 日付で新会社 SAFFAIRE SKY ENERGY を設立し、国内で発生する廃食用油のみを原料とした年間約 3 万キロリットルの SAF の供給を目指しています。なお、本事業は NEDO（国立研究開発法人新エネルギー・産業技術総合開発機構）より採択※を受けた助成事業です。

※NEDO ホームページ：

https://www.nedo.go.jp/koubo/FF3_100312.html



大阪府堺市で建設中の SAF 製造工場の様子

<Fry to Fly Project について>

「Fry to Fly Project」は、家庭や店舗などで発生する使用済み食用油を原料とする SAF を用いて、航空機が飛ぶ世界を実現するプロジェクトです。プロジェクトは日揮 HD が発起人となって設立し、設立主旨に賛同する企業・自治体・団体が、家庭や飲食店など身近なところで発生する廃食用油の提供を通じて、日本国内における資源循環の促進に直接参加しています。

FRY of FLY Project

Fry to FLY Project



©Tatsuya Tanaka