



各位

2008年3月11日
ミニストップ株式会社
(証券コード9946)

いよいよ「食品リサイクル」のリサイクルループがつながります
エコフィードで肥育された豚肉を使ったお弁当が新発売！

ミニストップ株式会社(本社:東京都千代田区 代表取締役社長:横尾 博)は、食品リサイクル法に準じた環境活動の一環として、食品リサイクル活動を1998年から推進してまいりました。1998年当初は、店舗から排出される食品残さ(廃棄されたお弁当、おにぎり、サンドイッチ類)を使ってのたい肥化実験を重ねておりましたが、その後、畜産農家から需要が多い飼料化へと変更をいたしました。2004年に神奈川県内58店舗から排出される食品循環資源(販売期限が切れたお弁当、おにぎり、サンドイッチ類)を使って作る飼料化の取り組みを本格的にスタートいたしました。その取り組みにより生産されたエコフィード(栄養バランスのとれた安全な配合飼料)で肥育された豚肉を使ったお弁当が発売されます。これにより当社において「食品リサイクル」のリサイクルループ(循環の輪)が、完成することとなります。

現在、ミニストップ店舗(東京187店、神奈川61店、千葉7店 合計255店)から排出される1店舗あたり約10.5kgの食品循環資源を毎日、鮮度を保持しながら保冷車で回収しており、各地の行政許可を受けた再生処理業者のリサイクル施設に持ち込んでいます。持ち込まれた食品循環資源は処理加工の工程を経て、豚の肥育に適した栄養バランスのとれた安全なエコフィードに製品化されます。そのエコフィードをベースに養豚農家(有限会社アリタホックサイエンス)が、独自にブレンドした配合飼料で肥育された豚肉を10%使ったメンチカツのお弁当が今回、発売されます。

【今回、発売されるお弁当について】

品名・売価	プチメンチカツのり弁当 340円
発売開始日	2008年4月1日(火)～
発売地区	関東地区 916店(2008年2月末現在)
内容	食品リサイクルの取り組みで、生産された豚肉を使ったメンチカツをメインにしたミニサイズのり弁当



この件についてのお問合せ先は、

ミニストップ株式会社

CA推進室 環境推進 野口 03-3259-5284

経営企画室 IR広報 菅原・佐藤 043-212-6477

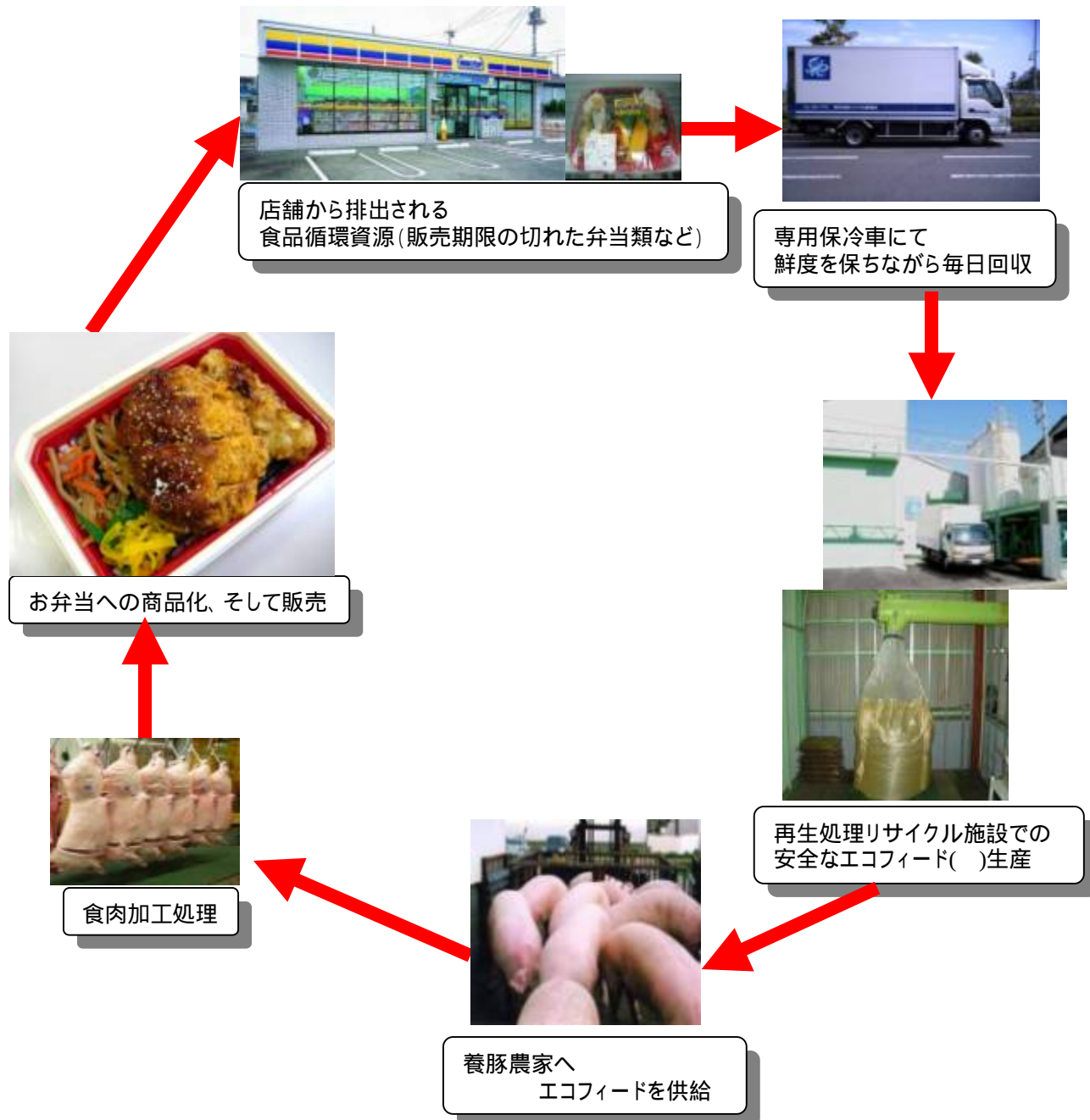
AEON



木を植えています

私たちはイオンです

ミニストップの食品循環資源リサイクルループ



エコフィードとは……食品循環資源を利用し、作られた家畜の配合飼料のこと。
食品循環資源の有効利用促進のほか、国は現在23%前後の飼料自給率を今後35%まで
引き上げる目標を掲げ、有効な手段として期待されている。

食品循環資源リサイクル取り組み 協力先

<再生処理業者>

- 横浜市有機リサイクル協同組合（神奈川県横浜市、代表理事 菅沼雄治 氏）
 - ・登録再生利用事業者
 - ・ミニストップ神奈川県店舗の食品循環資源回収とエコフィード(ハマミール)の製造販売
 - ・食品リサイクルシステムの構築など
- 湘南資源リサイクル事業協同組合（神奈川県藤沢市、代表理事 杉山紀美 氏）
 - ・登録再生利用事業者
 - ・ミニストップ神奈川県店舗の食品循環資源回収とエコフィード(ハマミール)の製造販売
- 株式会社 農業技術マーケティング（千葉県市川市、代表取締役 伊藤秀幸 氏）
 - ・登録再生利用事業者
 - ・ミニストップ東京都、千葉県店舗の食品循環資源回収とエコフィード(Vミックス)の製造販売
 - ・食品リサイクル事業及び東南アジア諸国における温室効果ガス削減事業の推進など

<養豚農家>

- 有限会社アリタホックサイエンス（千葉県香取郡 代表取締役 在田正則 氏）
食品リサイクルの取り組みで、生産されたエコフィードを使った独自の配合設計で作られた飼料で、肥育されたこだわりの豚肉を生産する養豚農家