

地球のきれいをお手伝い!!!  
**ここから  
 廃食用油リサイクルスポット**

持続可能な社会、未来世代のために！  
 廃棄されている食用油をパートナーシップで集めて  
 バイオ燃料に活用し  
 脱炭素社会を共創します

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



ご持参いただくための4つのポイント

ポイント **1**

灯油、エンジンオイル  
 などの鉱物油  
 肉汁、脂身、ドレッシング  
 などは回収不可

\\ 食用油、揚げ油に限ります \\



ポイント **2**

しっかり閉まる  
 ネジ式ペットボトルを推奨  
 油漏れのない容器を  
 選んでください  
 PETのサイズ、  
 種類は問いません

\\ 空容器のチェック \\



ポイント **3**

上戸などを利用して  
 7-8分目までを目安に  
 入れてください  
 淵ギリギリまで  
 入れないように

\\ 使用済み天ぷら油を  
 空のペットボトルに入れる \\



ポイント **4**

QRコードからお近くの  
 回収スポットを確認できます

\\ 最寄りの回収スポットへ  
 持って行く! \\



詳しい廃食用油のリサイクル方法は  
 こちらからの動画から →



地球のきれいをお手伝い  
**UEDA**

お問い合わせ  
 植田油脂株式会社 TEL: 072-870-3555 FAX: 072-870-3557

# 使用済み食用油をお持ちいただくための準備と持参方法について

- お持ちいただける食用油 … 使用済みの食用油、賞味期限切れの食用油
- ご用意いただくもの … (ラベルをはがして水洗い乾燥した) ペットボトル等  
しっかり蓋 [ふた] の閉まる油漏れのしない容器、  
ロート (漏斗) または じょうご (上戸)



天ぷら・フライを揚げた油を網やクッキングペーパーでこし、天かすなどの不純物を取り除いてください。

※小さな揚げカスは入っても大丈夫です。



油をよく冷ましてから、ロートやじょうごで、ペットボトル等に1の油を入れてください。

※容器の7~8分目を目安に入れてください。

## <使用済み油を入れる容器の注意事項>

使用する容器は、ラベルをはがして水洗い乾燥したしっかり蓋 [ふた] の閉まる油漏れのしない容器に使用済み油を入れてください。(※500mlのペットボトル使用を推奨)

※ 蓋が空きやすい容器はNG



※賞味期限が切れていても問題ありません。

※未開封のものであれば、上記×の容器でも可能です。

## リサイクルできないもの

マヨネーズ、ドレッシング、肉汁などの食用油以外の油や、ガソリン・エンジンオイル・灯油などの鉱物油は、回収不可です。