

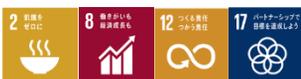
第5回「産地を知ろう」活動を実施【佐賀県佐賀市】

2019年6月11日、佐賀県佐賀市で玉ねぎ収穫体験と生産者の方々との交流を行いました。ロイヤルグループの従業員が参加し、店舗や工場で使用する食材の生産過程やリサイクルループ*の仕組みを学ぶ貴重な機会となりました。

*リサイクルループ・・・ロイヤル株式会社福岡セントラルキッチン工場でビーフジャワカレー等に使用する玉ねぎの加工時、または店舗での提供時に排出される食品残渣は、再生利用事業者によって肥料化されます。この肥料を使用し生産された玉ねぎを仕入れて加工し、店舗で使用するという循環型を形成し、食品リサイクルループを実現しています。このことについては「リサイクルループの事例～肥料化の取組～」として農林水産省食料産業局の資料で紹介されています。
http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/attach/pdf/161227_4-114.pdf (85ページ)



本活動はグループ内の全事業会社から多くの従業員が参加しています。本業である“食”&“ホスピタリティ”に関わる本活動を通し、地域社会や次世代への繋がりを学ぶとともに、生産者と企業側の共通価値を創造できる本活動を継続していきます。



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS
世界を変えるための17の目標

ロイヤルグループは、国連が定める2030年までのSDGsの達成を目指し、取り扱う食材の生産過程を学び、生産者との交流を通してSDGsの目標2・8・12・17に貢献します。