



大丸松坂屋百貨店



SAFFAIRE
SKY ENERGY

2023年9月6日

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

百貨店業界初 国産 SAF 製造に向け大丸松坂屋百貨店と 廃食用油の供給および利用に向けた協力に関する基本合意書を締結

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、越川哲也、以下「レボインターナショナル」）、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」）、合同会社 SAFFAIRE SKY ENERGY（本社：横浜市、代表者 秋鹿正敬、以下「SAFFAIRE SKY ENERGY」）の3社は、株式会社大丸松坂屋百貨店（以下「大丸松坂屋百貨店」）と、使用済み食用油（以下「廃食用油」）を国産 SAF（Sustainable Aviation Fuel、以下「SAF」）製造の原料に供給することで、循環型社会の実現のために相互に協力する基本合意書を本日付で締結しました。

基本合意書を締結し、かつ廃食用油を SAF 製造に供給する具体的な取り組みは、百貨店業界で初めてとなります。



大丸芦屋店



大丸心斎橋店

店舗から出る廃食用油を国産 SAF へ

大丸松坂屋百貨店は、まず大丸心斎橋店（大阪市）と大丸芦屋店（兵庫県芦屋市）に入居する飲食店などから出る廃食用油の提供を開始します。この2店舗から出る廃食用油は、全店舗（全国15店舗）の総排出量の約15%を占めます。今後、提供店舗の拡大を目指し、本取り組みを推進していきます。

排出される廃食用油をレボインターナショナルが収集し、SAFFAIRE SKY ENERGY が計画する SAF 製造装置向けに引き渡します。

SAFFAIRE SKY ENERGY は、2024 年度下期～2025 年度初頭の生産開始を目指し、大阪府堺市のコスモ石油堺製油所で建設中の日本初となる国産 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に SAF を製造します。日揮 HD は、廃食用油を原料とする SAF 製造事業に関するサプライチェーン全体の構築を行います。



各社の取り組み

■大丸松坂屋百貨店

大丸松坂屋百貨店はグループマテリアリティの一つに「サーキュラー・エコノミーの推進」を掲げ、これまで廃食用油を資源として有効活用する活動を行ってまいりました。本合意の元、トレーサビリティを明確にしながら CO2 排出量削減を目指し、さらなる気候変動対策への貢献をいたします。

また、国産 SAF の認知向上、普及の契機となるイベントなどを通して、お客様に CO2 排出量削減に貢献する資源循環の重要性を継続的に伝えてまいります。その一環として、大丸松坂屋百貨店は、国内資源循環による脱炭素社会の実現に向け設立されたプロジェクト「Fry to Fly Project」にも今般加入しました。廃食用油の供給に加え、百貨店を利用した本取り組みの周知・発信を行うことにより、国内資源循環による脱炭素社会の輪を広げてまいります。

■レボインターナショナル、日揮 HD

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 を設立しました。国内で発生する廃食用油のみを原料とし、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、本事業は国立研究開発法人新エネルギー・産業技術総合開発機構（NEDO）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

レボインターナショナル、日揮 HD、SAFFAIRE SKY ENERGY、大丸松坂屋百貨店の 4 社は本取り組みを通じて、国産 SAF が供給できる体制を整えてまいります。

■SAF とは

SAF (Sustainable Aviation Fuel) は、廃食用油などを原料とする航空燃料として、従来の航空燃料と比較し CO2 排出量を大幅に削減することが可能なエネルギーです。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ことから SAF の利用による CO2 排出削減が世界で求められています。

日本では、国土交通省が 2030 年時点で国内航空会社による燃料使用量の 10%を SAF に置き換える目標を掲げており、さらに 2050 年には、カーボンニュートラルにすることを目指しています。その実現に向けて、政府の「持続可能な航空燃料 (SAF) の導入促進に向けた官民協議会」では、エネルギーセキュリティの確保やライフサイクルでの CO2 削減効果の向上の観点から、国産原料の活用が重要である一方、国内で排出される廃食用油は全体の約 3 割 (約 10 万トン強) が海外に輸出されていると指摘されており、国内での活用拡大が期待されています。

■ Fry to Fly Project とは

Fry to Fly Project は、国内資源循環による脱炭素社会実現に向けて、本年 4 月に活動を開始したプロジェクトです。2023 年 8 月末時点で、49 の企業・自治体・団体が賛同しており、個人や自治体、企業が SAF の原料となる、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や取り組みの周知・発信を通じて、日本国内における資源循環の促進に直接参加することのできる場です。Fry to Fly Project では、家庭や店舗等から排出される廃食用油

の収集を促進し、さらに自治体との連携により廃食用油の SAF への活用に関する教育活動を実施するなど、日本国内において脱炭素化に向けた資源循環の促進に積極的に参加できる機会の創出を目指しています。



■ 本件に関する報道関係の方からのお問合せ先

日揮ホールディングス株式会社 戦略企画オフィス
経営企画ユニット コーポレートコミュニケーショングループ
電話：045-682-8026

株式会社 レボインターナショナル 経営戦略室
電話：075-604-0518