



ふりがな

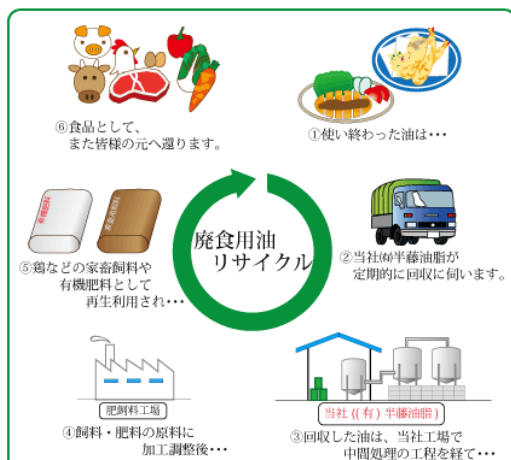
様式2

ゆうげんがいしゃ はんどうゆし
有限会社 半藤油脂

住所：〒373-0808
群馬県太田市石原町295-1
TEL：0276-46-1627
FAX：0276-48-6580
URL：info@hando-yushi.co.jp

技術の名称

資源循環型リサイクルシステム（食品リサイクル法）



弊社独自のリサイクルシステムを活用することにより、廃食用油の完全リサイクルが可能です。

会社概要

代表者名：半藤一秀

主要製品：廃食用油

資本金：500万円

設立年月：昭和24年5月

技術の内容

技術内容を簡潔に記載。また、技術の特徴や強み、従来技術や他社技術との違い・優位性などを記載。（「独自の技術」「ノウハウ」といった表現ではなく、その具体的内容を記載すること。）

我が社の自慢

当該技術を用いた製品の市場占有率などを記載。企業PR（セールスポイント）も記載可。

受注情報

仕事の受注へとつながる情報（受注への対応や主要設備、受注実績等）を記載。（100文字以内）

弊社リサイクルシステムを活用することにより、廃食用油の完全リサイクルが可能です。特徴は、現在主流のBDFとは違い、全ての廃食用油（植物性・動物性問わず）の再生利用が可能であるうえ、精製による副産物が一切出ません。また、食用油利用時に発生するフライカス・天ぷらかすの再生利用も可能です。再生された廃食用油は、食品として循環利用されるため、日本の食品自給率向上に寄与しております。

弊社では、廃食用油の回収地域の収集運搬許可を取得し、自社の中間処理施設も設けております。また、農林水産省・環境省より廃食用油を肥飼料の原料に有効利用することが可能な施設として2009年3月16日に再生利用事業工場に認定されました。廃食用油の再生利用で環境保全と循環型社会への貢献を目指します。

廃食用油は、捨てるものではなく大切な資源です。適切な資源循環型リサイクルシステムにより貴重な資源として再生利用することができます。群馬県内で唯一の廃食用油のリサイクル工場として、食用油を扱うすべての人をサポート致します。

※技術内容の詳細についての記載が困難な場合は、可能な範囲で内容を記載してください。