

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

国産 SAF 製造に向け、廃食用油の再資源化に関する連携協定を締結 —都内初、学校給食から回収した廃食用油を SAF 製造に利用予定—

東京都立川市（市長：酒井 大史、以下「立川市」）、日揮ホールディングス株式会社（代表取締役会長兼社長 CEO：佐藤 雅之、以下「日揮 HD」）、株式会社レボインターナショナル（代表取締役 CEO：越川 哲也、以下「レボインターナショナル」）および合同会社 SAFFAIRE SKY ENERGY（代表者：高田 岳志、以下「SAFFAIRE SKY ENERGY」）は、持続可能な航空燃料 SAF（Sustainable Aviation Fuel、以下「SAF」）等の原料となる使用済み食用油（以下「廃食用油」）の資源化促進を図るため、「循環型社会形成に向けた廃食用油の再資源化に関する連携協定」（以下「本協定」）を本年1月14日に締結しましたのでお知らせします。また、同日に立川市役所で酒井市長のご参加のもと本協定締結式を執り行いました。

さらに、立川市は同日付で、SAF で航空機が飛ぶ世界を実現するプロジェクト「Fry to Fly Project」にも参画し、市内の家庭などから回収した廃食用油を SAF ヘリサイクルする取り組みを進めます。



協定締結式の様子（左から SAFFAIRE SKY ENERGY の西村勇毅最高執行責任者 COO、レボインターナショナルの越川哲也代表取締役 CEO、立川市の酒井大史市長、日揮 HD の秋鹿正敬専務執行役員）

【協定締結に至った経緯】

立川市は、これまで市民生活で出る廃食用油を可燃ごみとして焼却処理しておりましたが、2025年6月から10月末まで、東京都が実施した世界陸上を契機とした「家庭の油 回収キャンペーン」（以下、「回収キャンペーン」）の一環として、市内3か所（立川市役所・立川市クリーンセンター・立川市総合リサイクルセンター）に廃食用油の回収ボックスを設置。市民の皆様から廃食用油の回収を実施してきました。回収キャンペーン終了後も、市民の皆様より廃食用油回収の継続実施に係る希望が多くあったことから、本協定締結に至りました。

【協定の主な内容】

- (1) 廃食用油の回収に関すること。
- (2) 廃食用油を用いた SAF 等の製造に関すること。

- (3) 本再資源化を広く情報発信する機会の提供に関すること。
- (4) その他、本協定の目的を実現するために必要なこと。

【協定に基づく具体的な取り組み】

立川市では、前述の市内 3 か所に引き続き回収ボックスを設置し、市民の皆様からの廃食用油回収を本年 2 月上旬から再開します。また、都内の自治体としては初めて、本年 8 月の 2 学期より市内の学校給食共同調理場で排出される廃食用油を SAF の原料として利用する予定です。

今回の協定に基づき、立川市が回収した廃食用油をレボインターナショナルが収集し、国内初の SAF 大規模生産を行う SAFFAIRE SKY ENERGY のプラント（コスモ石油堺製油所内、2024 年 12 月完工）へ運び、国産 SAF の原料として資源化します。

また、SAF をテーマにした市民向けの講座の開催や、市内のイベントでの周知・啓発に加え、環境教育の一環として、子どもたちに廃食用油が SAF へと再資源化される取り組みを学ぶ機会を提供することを検討します。

この取り組みは、市民一人ひとりが脱炭素に貢献できることを実感できる身近な取り組みであり、2050 年までの温室効果ガス排出量を実質ゼロとするゼロカーボンシティ実現に向けて、多くの市民の協力を頂き、脱炭素・資源循環型社会の実現を目指してまいります。



【国内初の SAF 大規模生産事業の概要】

日揮 HD とレボインターナショナルは、コスモ石油株式会社と共に、国内における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 年に新会社 SAFFAIRE SKY ENERGY を設立しました。24 年 12 月にコスモ石油堺製油所（大阪府堺市）内において SAF 製造装置の建設が完了し、25 年 4 月から SAF の供給も開始しています。供給する SAF は、国際的な持続可能性認証である ISCC CORSIA 認証を取得しています。



完工した SAF 製造装置



SAF の原料となる廃食用油受け入れ施設

【Fry to Fly Projectについて】

「Fry to Fly Project」は、家庭や店舗などで発生する使用済み食用油を原料とする SAF を用いて、航空機が飛ぶ世界を実現するプロジェクトです。プロジェクトは日揮 HD が発起人となって設立し、設立主旨に賛同する企業・自治体・団体が、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を通じて、日本国内における資源循環の促進に直接参加しています。

特設ホームページ : <https://www.jgc.com/jp/esg-hsse/initiative/fry-to-fly/>



Fry to Fly Project キービジュアル

【東京都の廃食用油回収促進に係る事業】

日揮 HD とレボインター・ナショナルは、コスモ石油株式会社と共に、東京都が推進する「廃食用油回収促進に係る事業提案」に採択され、2023年8月に東京都と協定を締結しました。この協定は、SAF の原料となる廃食用油回収の拡大を図り、SAF 製造へつなげる新たなサプライチェーン構築の推進を目的としています。本事業では、東京都とともに、同月から本年3月にかけて「家庭系廃食用油の回収」、「SAF 製造・利用に関する教育活動」、「SAF イベント・キャンペーンの実施」、「回収した廃食用油の SAF 利用可否に関する検討」という 4 つの取組み※を推進しています。東京都は25年5月から10月に世界陸上を契機とした「家庭の油 回収キャンペーン」を展開、都内約80か所で家庭の廃食用油回収を実施し、多くの都民に廃食用油や SAF について周知することができました。

※東京都ホームページ :

<https://www.kankyo.metro.tokyo.lg.jp/resource/recycle/wastecookingoil>

以上

お問い合わせ先

日揮ホールディングス株式会社 経営企画ユニット 広報グループ 伊達 / 山田

電話: 045-682-8026

株式会社レボインター・ナショナル コーポレートサービス部 奥村

電話: 075-353-2277