

その廃食用油
支出（経費）から収入にしませんか？

使用済み天ぷら油の回収・リサイクル

有限会社 半藤油脂

会社概要

会社名 有限会社 半藤油脂
資本金 500万円
所在地 〒373-0808
群馬県太田市石原町 295-1
TEL:0276-46-1627
FAX:0276-48-6580
E-mail:info@hando-yushi.co.jp
URL:http://www.hando-yushi.co.jp/
役員 代表取締役 半藤 一秀
専務取締役 半藤 孝
常務取締役 半藤 守
取引銀行 群馬銀行 太田支店
栃木銀行 太田支店



会社沿革

昭和24年 5月 半藤油脂工業所創業
群馬県太田市新島町 669 にて
油脂製造販売を営む
昭和50年 4月 群馬県太田市石原町 295-1 へ
新工場建設・移転
平成 元年 5月 有限会社 半藤油脂を設立
平成 3年 5月 食肉販売の業務開始
平成21年 3月 食品リサイクル法、再生利用
事業工場に認定
平成21年 7月 産業廃棄物処分業許可取得

各許可書

○産業廃棄物収集運搬業許可

1) 産業廃棄物収集運搬業許可番号

2) 許可品目 廃油 動植物性残さ

県名	許可番号	許可取得日
群馬県	01000108365	平成 16年 1月 13日取得
栃木県	00900108365	平成 21年 10月 1日取得
埼玉県	01104108365	平成 21年 10月 8日取得
茨城県	00801108365	平成 21年 10月 21日取得
東京都	13-00-108365	平成 23年 11月 28日取得
長野県	2009108365	平成 24年 12月 6日取得
千葉県	01200108365	平成 24年 12月 18日取得
神奈川県	01400108365	平成 25年 1月 4日取得

○一般廃棄物収集運搬業許可

地域	許可番号	許可取得日
太田市	99	平成 22年 3月 15日取得

○産業廃棄物処分業許可

1) 産業廃棄物処理業許可番号「01020108365」
2) 法根拠
『廃棄物の処理及び清掃に関する法律 (廃掃法)』
3) 許可取得日:平成 21年 7月 21日

○一般廃棄物処分業許可

地域	許可番号	許可取得日
太田市	7	平成 22年 3月 15日取得

取引先

味の素冷凍食品株式会社
株式会社群馬山一
株式会社ヤマダ電機
相模屋食料株式会社
株式会社ヒガシヤデリカ
ベジプロフーズ株式会社
大東食研株式会社
株式会社真岡食肉
有限会社サンフーズ
他

各登録・届出

○再生利用事業登録

農林水産省及び環境省に登録されました。

食品リサイクル法再生事業認定工場

事業者:有限会社 半藤油脂

事業の内容:油脂化事業

1) 登録番号「10-3」

2) 法根拠

『食品循環資源の再生利用等の促進に関する
法律 (食品リサイクル法)』

3) 許可取得日:平成 21年 3月 16日

○飼料製造業者届出

家畜用飼料を製造致しますという届出を、

群馬県と農林水産省に提出しております。

事業者名:有限会社 半藤油脂

1) 法根拠

『飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する
法律 (飼料安全法)』

2) 許可取得日:平成 18年 2月 8日

事業内容

廃食用油の回収・リサイクル及び食肉卸売業

使い終わった油はリサイクル

自社トラックにて、県内くまなくフォローできる体制が整っているため、少量から廃食用油を迅速に回収できます。

また、食品の製造や調理過程で生じるフライかす及び天ぷらかす、食肉の成型・加工段階から出る、牛・豚の脂身等も回収しております。

回収から再生利用まで全て自社で行うため、不法投棄の心配がありません。

マニフェストシステム

全国産業廃棄物連合発行のマニフェスト伝票及び自社発行のリサイクル化証明書を使用しております。

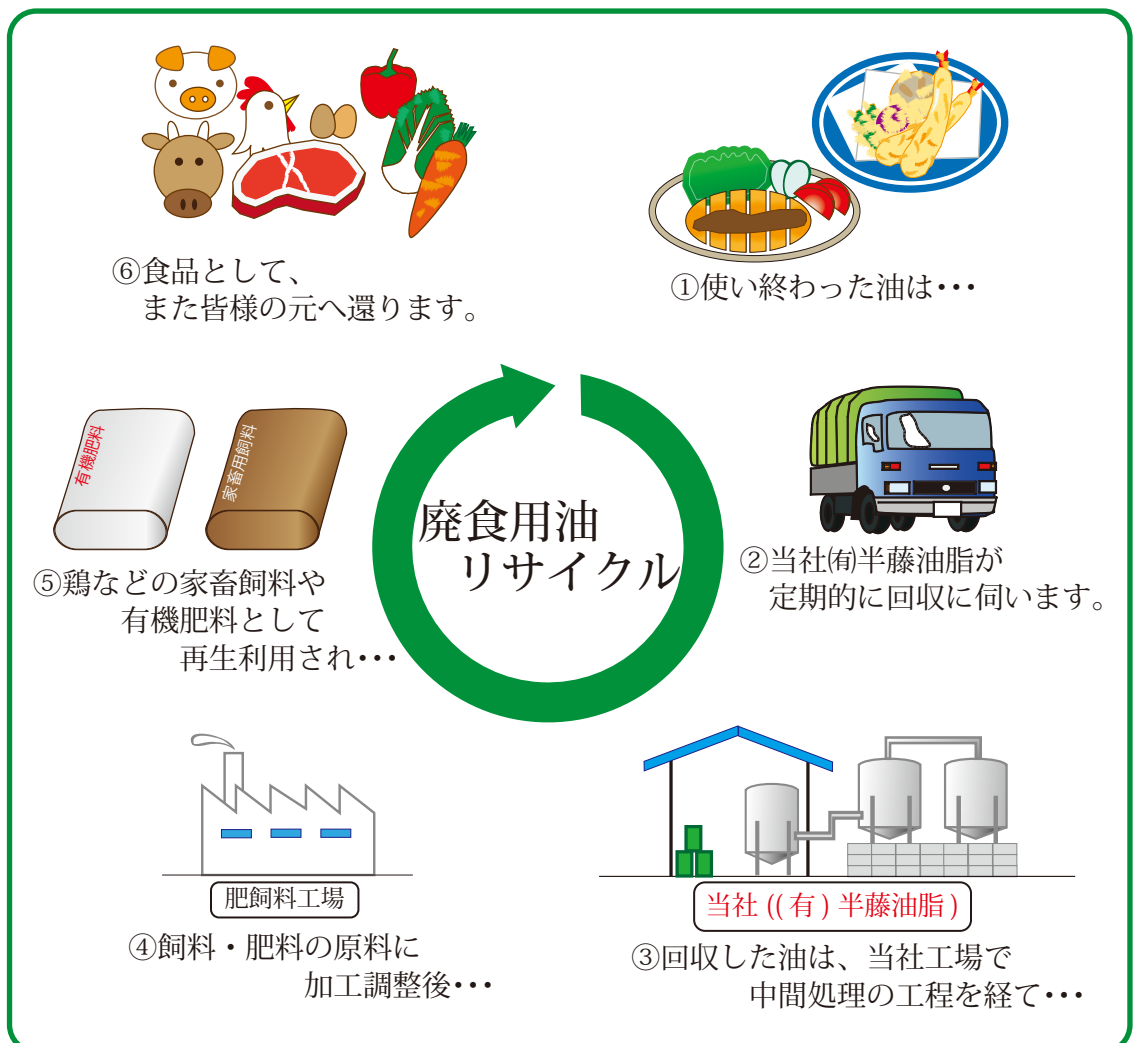
製品案内

真岡食肉・サンフーズとの協力体制で国産・外国産の豚脂や豚肉を食品製造メーカーに販売しております。

確実な品質管理で、生産し適切な豚肉をお客様に情報と共に、ご提供致します。

油脂製品については、群馬化成産業の純製ラード及び日華油脂・昭和産業などの白絞油・サラダ油等を取り扱っております。

また、廃食用油を有効利用したリサイクル石鹼も販売しております。



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。

廃食用油の回収方法

- ・新油の空缶をそのまま利用
- ・スタンダードな保管に



選べる回収方法



- ・小さな保管スペースを有効に使える優れたもの



- ・口が広く空け換えやすい
- ・フタを締めて持ち運べる

廃食用油は捨てるものではなく、
大切な資源なのです。

廃食用油も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利用する事ができます。
皆様の処分に関する悩みを解消いたします。



商品説明

新油・純製ラード ～料理全般にも使用できる商品です。～



○グリーンサラダ油
 まろやかで旨味のあるサラダ油です。
 業務用揚げ油に適した経済的な油です。



○大豆白絞油
 まろやかな旨味と豊かな風味の油です。
 耐熱性に優れ、揚げ物が色よく揚がる油です。



○白絞油
 料理全般に幅広く使われています。



○サラダ油
 料理全般に幅広く使用できるうえ、マヨネーズやドレッシング等の生食用にも適しています。



○純製ラード
 チャーハンや焼きそば、中華料理など幅広く使用されています。
 コクとまろみをプラスするため、特にトンカツ等の揚げ物に最適です。



○かどや純正濃口ごま油
 厳選ごまを煎りあげ、特有の高い香味と風味が生きたごま油です。
 中華、ラーメン店、焼肉店様にてよくご利用されています。



○フライングオイル
 あっさりとした風味のなたね油にパーム油をブレンド。酸化安定性に優れたフライオイルです。



○キャノーラ油
 100% キャノーラ油。
 揚げ物が油っぽくなくカラっとおいしく揚げられます。
 生食用から揚げ物まで幅広く使えます。

リサイクル石鹸 ～環境に配慮した廃油粉石鹸です。～

家庭等から排出される食用廃油を原料として使用しており、リサイクル石鹸を使用した洗たく排水は微生物によって、短期間に分解されますので、河川や湖の水質を守ります。

LAS、りん酸塩、蛍光剤等が含まれておりませんので、安心してご利用いただけます。

○ご使用目安

- ぬるま湯ならいっそう強い洗浄力。すぎは水で2～3回。
- 水30ℓ石けん40gが標準使用量です。



家庭用品品質表示法に基づく表示	
品名	洗濯用せっけん
用途	綿、麻、レーヨン、合成繊維用
液性	弱アルカリ性
成分	純石けん分(60%) 脂肪酸ナトリウム 炭酸塩
正味量	500g(写真左)、25Kg(写真右)
標準使用量	水30ℓに対して40g (200ml コップで約5分目)

処理工程

(廃食用油処理)



加熱溶解

廃食用油の回収



選別



加熱溶解



分離(水・油)



貯留



出荷



選別



分離

処理工程

(揚げかす処理)



圧縮凝固

フライかす・天ぷらかす回収



加熱攪拌



圧縮凝固



分離(油・粕)



貯留



出荷



加熱攪拌



出荷

食品リサイクル法、再生利用事業工場認定



有限会社 半藤油脂

〒373-0808

群馬県太田市石原町 295-1

TEL：0276-46-1627

FAX：0276-48-6580

E-mail：info@hando-yushi.co.jp

URL：http://www.hando-yushi.co.jp/



(有)半藤油脂は、群馬県「1社1技術選定企業」です。

1社1技術については、
<http://onetech.tec-lab.pref.gunma.jp/> をご覧下さい。