

誰もがいつでも「しあわせな時間」をすごせるように。

## 【ミスタードーナツの概要】

- 創業：1970年1月27日
- 事業内容：手づくりドーナツと多彩なメニューを販売
- ミスタードーナツの店舗数：国内987店（2022年9月末時点）



## 【目標】

• これまでも「エコとりくむド」をスローガンに、「省エネ」「省資源」「廃棄物削減」「リサイクル」をテーマとし、環境保全への取組を実施。循環型社会づくりへの貢献を目的とし、更なる目標を策定。

2030年度目標：食品ロス量半減  
（2000年度比）



## 【主な取組成果と課題】

- 1997年から使用済み調理オイル、2000年から「閉店時に残ったドーナツ」のリサイクル化を開始。
- 閉店時に残るドーナツのコントロールが今後の課題。

## 【食品廃棄物発生量と再資源化等実施率】

	2017年	2018年	2019年	2020年	2021年
食品廃棄物の発生量(t)	5,600	5,187	4,906	4,305	4,735
発生抑制量(t)	1,433	1,728	1,793	2,373	3,264
再生利用等実施率(%)	40.3	42.6	50.6	55.0	59.3

## 【食品ロス削減率】

	2017年	2018年	2019年	2020年	2021年
2000年度比(%)	24.0	29.6	33.4	41.6	35.7

## 【ドーナツのリサイクル】



- 毎日朝からお店のキッチンで手づくりしたドーナツを販売し、閉店時直前の来客にもできるだけ多くの品数から選んでいただくことを心がけていることから、閉店時に売れ残ってしまうドーナツについて、2000年から順次、再資源化の取組を行っている。2021年度、リサイクル率は59.3%。
- 東北、関東、東海、近畿、中四国、九州エリアにある店舗では、閉店後に残ってしまったドーナツを飼料化処理工場へ運び、飼料としてリサイクルしている。



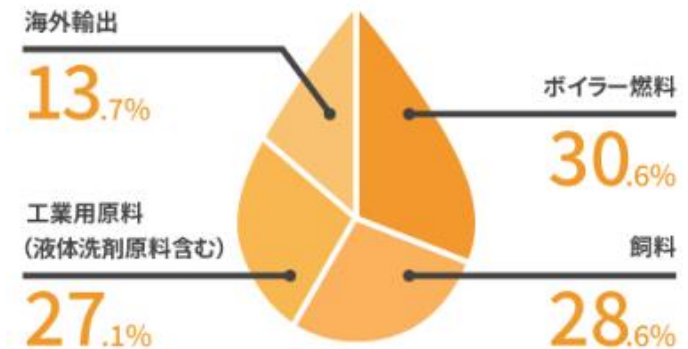
- 食品ロスを極力減らすため、店舗では製造スケジュールの見直しや廃棄チェックリストによる管理を徹底するとともに、消費期限が長く、個包装の商品（マフィン）を2022年8月から販売。

- 1997年7月から、使用済み調理オイルのリサイクルを開始。
- 古くなったドーナツ調理オイルは工業用の原料（店舗で使用する液体洗剤原料を含む）としてリサイクルしている。
- 一部地域では、マットやモップを洗浄・再生するダスキンの工場でもボイラー燃料としても活用。
- 飼料やバイオ燃料用として海外へ輸出することでリサイクル100%を実現。

## 【ドーナツ調理オイルのリサイクル】



## 調理オイルのリサイクル先



※2022年3月末現在