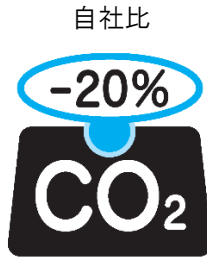


「長調得徳」キャノーラ油のカーボンフットプリント（CFP）算定結果

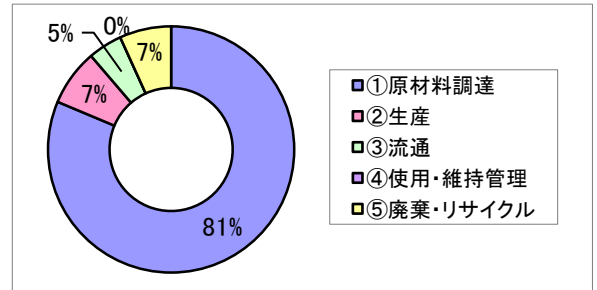
原材料調達段階、生産段階、流通段階、使用・維持管理段階、廃棄・リサイクル段階、全ライフサイクル段階を対象とし、従来のなたね油と比較した際の、モデル店舗における1年間の使用量あたりのCO2排出削減量を算出した結果、「長調得徳®」キャノーラ油のライフサイクル全体におけるCO2排出量は、従来のなたね油と比較して削減率20%であると算定されました。（食材調理時の油の加熱にかかる環境負荷は算定に含まれていません）。

エコリーフ環境ラベルプログラムの詳細は下記ご参照ください。

<https://ecoleaf-label.jp/>



自社比  
モデル店舗における1年間の使用量あたり  
従来のキャノーラ油と比較  
CO<sub>2</sub>を削減カーボンフットプリント  
<https://www.ecoleaf-label.jp>  
JR-BE-20002C



<キャノーラ油との比較>

本製品はキャノーラ油（CFP登録番号：JR-BE-20001C）に対して着色が進みにくい特徴を持っています。その特徴を踏まえ、モデル店舗における1年間の揚げ油使用量をキャノーラ油と比較し、年間の油使用量に対するCO2排出量を算定しました。

<算定条件>

項目	評価対象	比較対象																																			
製品名	「長調得徳」キャノーラ油	AJINOMOTO さらさら®キャノーラ油																																			
CO <sub>2</sub> 排出量の算定方法	食用植物油脂 PCRの附属書Dに基づき算定した。 なお、食材調理時の油の加熱にかかる環境負荷は含まれていない。																																				
モデル店舗における1年間の揚げ油使用量の算定条件	<p>取り扱う食材及びフライヤー容量の異なる一般外食店4店舗において揚げ油の使用に伴う色調の変化について調査を実施した。食用植物油脂 PCRの附属書Dに従い、色調*の値が100になった時点で油を交換するものとし、4店舗における色調100になるまでの日数の平均値を基に、差し油を考慮した上でモデル店舗における1年間の揚げ油使用量を推計した。</p> <p>&lt;試験店舗の概要&gt;</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>揚げ物の種類</th> <th>外食店A</th> <th>外食店B</th> <th>外食店C</th> <th>外食店D</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>鶏の唐揚げ</td> <td>✓</td> <td>✓</td> <td>✓</td> <td>✓</td> </tr> <tr> <td>天ぷら</td> <td></td> <td>✓</td> <td>✓</td> <td>✓</td> </tr> <tr> <td>とんかつ・チキンカツ</td> <td>✓</td> <td></td> <td>✓</td> <td></td> </tr> <tr> <td>フライ・コロッケ</td> <td>✓</td> <td></td> <td></td> <td>✓</td> </tr> <tr> <td>フライドポテト・素揚げ</td> <td>✓</td> <td>✓</td> <td>✓</td> <td>✓</td> </tr> <tr> <td>フライヤー容量</td> <td>25L×2</td> <td>10L</td> <td>15L×2</td> <td>20L×2</td> </tr> </tbody> </table>		揚げ物の種類	外食店A	外食店B	外食店C	外食店D	鶏の唐揚げ	✓	✓	✓	✓	天ぷら		✓	✓	✓	とんかつ・チキンカツ	✓		✓		フライ・コロッケ	✓			✓	フライドポテト・素揚げ	✓	✓	✓	✓	フライヤー容量	25L×2	10L	15L×2	20L×2
揚げ物の種類	外食店A	外食店B	外食店C	外食店D																																	
鶏の唐揚げ	✓	✓	✓	✓																																	
天ぷら		✓	✓	✓																																	
とんかつ・チキンカツ	✓		✓																																		
フライ・コロッケ	✓			✓																																	
フライドポテト・素揚げ	✓	✓	✓	✓																																	
フライヤー容量	25L×2	10L	15L×2	20L×2																																	
色調が100になるまでの日数（4店舗平均）	13.9日	10.6日																																			
1年間の揚げ油使用量	596.9L	743.0L																																			
CO <sub>2</sub> 排出量（製品あたり）	63.8kg-CO <sub>2</sub> e	63.7kg-CO <sub>2</sub> e																																			
CO <sub>2</sub> 排出量（モデル店舗における1年間の使用あたり）	2,116kg-CO <sub>2</sub> e/年	2,630kg-CO <sub>2</sub> e/年																																			

※ロビボンド比色計により1インチセルにて測定

「揚げ油の機能」の寿命については使用後の揚げ油の色調によって測定するものとし、色調の差異の比率（着色抑制率）を「揚げ油の機能」の寿命の差異とした。色調は4店舗で実測し、その平均値を採用した。

「揚げ油の機能」の寿命は多様な使用条件の影響を受けて変わり得るため、可能な限り多様な使用条件下でのデータ取得を目指した。具体的には、調査対象とした4店舗について、取り扱う食材やフライヤー容量に一定の差が出るよう選択するなど工夫した。