

# WDI

## 国内資源循環による脱炭素社会実現に向けたプロジェクト 「Fry to Fly Project」に参画

国内外にレストランを展開する株式会社 WDI（本社：東京都港区、代表取締役：清水 謙）は、外食参入 50 周年（2022 年）を機に、自らの存在意義を問い直すための方針として自社が掲げる「サステナビリティ経営」の一環として、国内資源循環による脱炭素社会実現に向けたプロジェクト「Fry to Fly Project」に参画しました。



### ◆ WDI の「サステナビリティ経営」

WDI は「ダイニングカルチャーで世界をつなぐ」を企業理念に、世界の様々な国と地域で育まれた食文化を担い、伝道師の役割を果たすことを使命としています。

食をめぐる価値観やライフスタイルは、地球環境の変化や多くの社会課題などを背景に、驚異的な速さで変化し続けています。これからも世界各地でひとつでも多くの「しあわせが出逢うテーブル。」をつくり続けていくため、我々の使命をサステナビリティな取り組みへとつなげていくのが WDI の「サステナビリティ経営」です。売り手よし、買い手よし、世間よしの三方よしに、「未来よし」を加えた「四方よし」の実現を目指しています。

### ◆ 食品ロス削減に向けた取り組み、廃食用油をエコ燃料へリサイクル

自社レストラン店舗では、お客様に提供する揚げ物などの料理で使用した後の油「廃食用油」について、今まで廃油回収業者の中間処理施設にて焼却処分していました。しかし、環境保護の観点から、廃食用油の再利用ができないかと検討する中で、「Fry to Fly Project」の取り組みを知り、その主旨に賛同、このたびの参画に至りました。

「Fry to Fly Project」は、廃食用油を資源として回収、最新の技術によって廃食用油から航空燃料を作り出し、日本国内における脱炭素化に向けた資源循環の促進に直接参加することのできる場を創出する取り組みです。現在、29 の参加企業・自治体・団体が設立主旨に賛同し、活動を進めています。（2023年4月17日時点）

廃食用油より作られた航空燃料は SAF（持続可能な航空燃料）と呼ばれ、従来の航空燃料に比べて CO2 の排出量をおよそ 80%削減することができます。この取り組みへの参画により、「お客様への食文化の提供」と「地球温暖化防止への効果」を実現、WDI ならではの「サステナビリティ経営」を進めてまいります。

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】  
株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307  
担当： 大林 ohbayashi@wdi.co.jp

## <Fry to Fly Project 特設ホームページ>

<https://www.jgc.com/jp/esg-hsse/initiative/fry-to-fly/>

## <SAF について>

SAF（Sustainable Aviation Fuel／持続可能な航空燃料）とは、原料となるバイオマスや廃食用油、都市ごみなどの生産・収集から、製造、燃焼までのライフサイクルで、従来の航空燃料に比べて温室効果ガス排出量の大幅な削減が期待できるとともに、既存のインフラをそのまま活用できる航空燃料です。

## 株式会社 WDI 概要

会社名：株式会社 WDI

所在地：東京都港区六本木 5-5-1 ロアビル 8 階・9 階

代表者：清水 謙

事業内容：レストラン経営及び運営受託、ブライダル企画・運営

WDI は「ダイニングカルチャーで世界をつなぐ」を企業理念とする外食企業。

1972 年に外食事業に参入以来、「トニーローマ」、「ハードロックカフェ」、「カプリチオーザ」等、最初期よりマルチブランド展開を推進。1980 年「トニーローマワイキキ店」出店を皮切りにグローバル展開を開始。

近年では「サラベス」、「エッグスシングス」等の海外の朝食文化の輸入、2014 年「ウルフギャング・ステーキハウス」、2018 年「Buvette」や「添好運（ティム・ホー・ワン）」、2019 年「富錦樹台菜香檳（フージンツリー）」を日本に導入。2022 年には老舗すき焼き店「ちんや」の暖簾を承継し、浅草本店をオープン。

現在 25 以上のブランドを約 160 店舗、日本を含め 6 ヶ国で展開。

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307

担当：大林 ohbayashi@wdi.co.jp