

～ 台所からはじめる、かんたんエコロジー ～

「使い終わった天ぷら油」リサイクルします!!

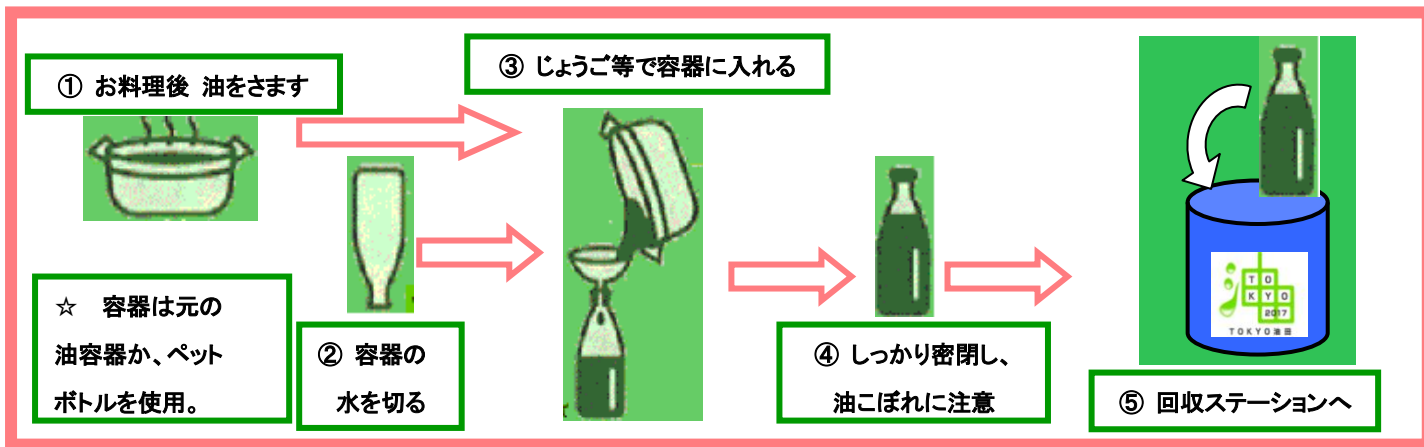
お家で使い終わった天ぷら油、どうしていますか？

じつはその油・・・ゴミではなくて、資源なんです!!

家庭で利用された油の多くは、ほとんどそのまま廃棄されています。高い凝固剤を使って捨てたり、紙に吸い取ってすてたり。排水溝にそのまま流してしまう、そんな人もいます。これは川や海の汚染につながりますよね。しかし、使い終わった天ぷら油も適切な処理をすれば、立派な資源に生まれ変わります！お家で使い終わった天ぷら油を回収ステーションにお持ち下さい♪



■ 油の出し方 ■ * 油を入れる容器は、油が漏れない容器をお使いください。



■ ご注意

- ※ 回収できるのは、ご家庭の油のみです。お店の油は一切回収できません。お店で出る油をリサイクルしたい方は、専用メニューをご案内しますので、TOKYO 油田事務局までお問い合わせ下さい。(TEL:03-6661-1610)
- ※ 揚げカスが入ってもかまいません。
- ※ 油は食用に限ります。石油系のオイル等は食用以外のものは絶対に入れないで下さい。
- ※ 未使用の賞味期限切れ油も回収いたします。
- ※ 漏れないようにしっかりフタをしてください。

あなたの街の 天ぷら油回収ステーション

東京都内「スポーツクラブ ルネサンス」
赤羽・光が丘・石神井公園・練馬高野台・富士見台・早稲田・両国・青砥・三軒茶屋・千歳船橋・仙川・東伏見・ひばりヶ丘・東久留米・西国分寺・亀戸・曳舟・経堂・国立 ※北砂は除きます。

★TOKYO 油田について詳しくは
コチラ↓のHPをご覧ください。

<http://tokyoyuden.jp/>

produced by TOKYO 油田 (株)ユーズ