

1.	ハウス食品株式会社	
対象商品	食料品	
取組項目	① 軽量化・薄肉化・小型化	○
	② 詰め替え化	○
	③ 簡易包装	○
	④ リユース	
	⑤ 易リサイクル化	○
	⑥ その他	○
取組概要	ガラスびん	<p><②詰め替え化></p> <p>スパイス製品は、容器を繰り返し使用できるよう、袋タイプの詰め替え製品を数多く販売している。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div> <p style="display: flex; justify-content: space-around;"> 容器 詰め替え袋 </p>
	ペットボトル	<p><①軽量化・薄肉化・小型化></p> <p>「冷しゃぶドレッシング」のボトルの寸法形状を大きく変更することなく、ボトル1本あたりの重量を、従来の約20gから15gへ削減することを目標とし、強度や保存性、生産適性など必要な品質・機能を満足するボトルの設計・検証を行った。</p> <p>ボトルに必要な品質・機能の中で「強度」に着目し、重量と強度の相関からボトル胴部の円周方向に3本の溝を入れた形状に変更することによって、当初目標の15gよりもさらに軽量化が可能となり、製品として必要最小限のボトルの重量である約13gへ削減することができ、7gの重量削減を実現した。これにより、省資源化、ゴミ廃棄量削減、CO2発生量の削減につなげることができた。</p> 

	紙製 容器 包装	<p><③簡易包装></p> <p>箱タイプのカップシチューでは、具材と顆粒を別々の小袋としていたが、それらを1つの小袋にすることで、包装材の使用量を削減した。</p>  <p><⑤易リサイクル化></p> <p>レトルトカレーの紙箱は、指を入れるミシン目部分を大きくし、また1ヵ所だったミシン目部分も上下2ヵ所として、開けやすく、たたみやすい工夫を施している。</p>  <p>また、「特選生わさび」などのねりスパイスのカルトン（外箱）に、新たにミシン目を入れることにより、お客様がカルトンを開封する際の開けやすさを向上すると共に、廃棄の際、折りたたみやすいようにした。</p> 
	プラ スチ ック 製容 器包 装	<p><①軽量化・薄肉化・小型化></p> <p>包装資材使用量の削減を目的として、「六甲の美味しい水」500 ml、2Lのラベルの厚みをこれまでの50ミクロンから30ミクロンに薄くし、軽量化した。</p> <p><⑤易リサイクル化></p> <p>「はがし口表示」をラベル貼り合わせ部の中央から上部へと変更し、お客様が廃棄の際、より見やすく、はがしやすいよう改良した。</p>

	 <p>旧ラベル 新ラベル</p>
<p>その他</p>	<p><⑥その他></p> <p>バーモントカレーなどのルー製品に使用しているトレ容器の原料には、容器製造時に発生する打ち抜き屑を再利用している。</p>  <p>トレ容器の断面拡大写真</p> <ul style="list-style-type: none"> 着色なしポリプロピレン リサイクル材 エチレンビニルアルコール (EVOH) 着色ポリプロピレン
<p>出典</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ ハウス食品 CSR レポート 2009 ・ ハウス食品社会・環境レポート 2008

2.	味の素株式会社	
対象商品	食料品	
取組項目	① 軽量化・薄肉化・小型化	○
	② 詰め替え化	○
	③ 簡易包装	
	④ リユース	
	⑤ 易リサイクル化	
	⑥ その他	○
取組概要	ガラスびん	<p><①軽量化・薄肉化・小型化> 「中華あじ」55g 瓶、「丸鶏使用がらスープ」55g 瓶、「金華火腿スープ」50g 瓶、「ほんだし」かつおだし 65g 瓶の計4品種を軽量化。びんの厚みを薄くすることで、重量を12%削減し、ガラス重量として、117t/年を削減した。これにより、二酸化炭素排出量を132t/年削減した。</p> <p><②詰め替え化> 主力商品である「ほんだし®」で詰め替え用製品の品揃えを図り、以下の特徴を有した詰め替え用60g 瓶、170g 瓶を2007年秋に発売した。 (持ちやすい瓶形状、つめかえやすい広口の瓶、少ない動作で開閉できる新キャップ、キャップ天面に点字を付与等)</p> 
	紙製容器包装	<p><①軽量化・薄肉化・小型化> 「クノールカップスープ」イタリアン完熟トマト、「ポタージュ」の箱の幅を4cm から3cm に狭くして小箱重量を16%削減した。これにより紙の重量を約4t削減した。</p>
	プラスチック製容器包装	<p><①軽量化・薄肉化・小型化> 「味の素 KK コンソメ」(固形7個、21個、24個入箱)では、内装のプラスチックの厚みを薄くして、重量を18%削減した。それにより、プラスチック使用量を16t/年削減した。この結果、二酸化炭素排出量が84t/年削減となった。また、60g 顆粒タイプでは、4方シールの袋の最外層をセロハンからPETに変更し軽量化を行い、容器包装の重量を年間4.7トン削減できる見通しである。</p>



「Cook Do」、「Cook Do Korea！」の全品種においては、パウチの縦の寸法を5mm 縮小して、重量を3%削減した。それにより、プラスチックの使用量を7t/年削減した。これにより、二酸化炭素排出量を39t/年削減した。

「Cook Do®あらびき肉入り麻婆茄子用」では、とろみ粉を別添でつけていたが、廃止してレトルトパウチの中に入れた。また、レトルトパウチの薄肉化も行ったことにより、包材の重量が10.8g から6.72g に軽量化し、37.8%のプラスチックを削減した。これにより、プラスチック使用量を年間5.4 トン削減できる見通しである。



変更前

変更後

「Cook Do®海老の中華マヨネーズ炒め」他9種でも、レトルトパウチの薄肉化を行った。包材重量が3.70g から3.36g になり、9%のプラスチックの削減となった。この改訂は他製品にも展開し、シリーズ全体でプラスチック使用量を年間3.6 トン削減できる見通しとなっている。



「クノールふんわりたまごスープ」などのフリーズドライスープ5食入り袋(4品種)商品について、2006年度は2回の改定を行った結果、プラスチック等の重量を約20% (約2.7g/袋) 削減した。これにより、年間150t以上(2005年度排出実績で年間換算)のCO2削減効果が見込まれる。

「アミノバイタル」ゼリードリンク4品種において、パウチの厚さを薄くすることで、1袋あたり1g(17%)の削減、プラスチック使用量として42t/年の削減を実現した。あわせて、中箱、外装段ボールも19t/年削減した。これによ

り、二酸化炭素排出量を 309t/年削減した。

また、「アミノバイタル PRO」スティックタイプでは、内袋の三方シールをスティック型に変更し、幅を 22mm コンパクト化した。包材重量が 0.89 g から 0.57 g になり、36%のプラスチックの削減となり、年間 15 トンのプラスチックを削減できる見通しである。



「味の素 KK 総菜中華の素」ふんわりかに玉用の商品改定の際、内袋がひとつ追加されたものの、既存の外袋や内袋の材質構成を変更したり、サイズを縮小したことによって、全体としてはプラスチック等の重量を 11% (約 1g/袋)、年間 5t 削減することができた。

冷凍食品では、袋のサイズを縮小したり、トレイの厚みを薄くしたりサイズを縮小したことで、プラスチック等の重量を 109t 削減した。これは 2005 年度に使用したプラスチック総重量の約 3%に相当する。CO2 換算すると、年間 624t 以上の削減効果が見込まれる。

ギフト用品の軽量化としては、1999 年に発売した「環境逸品」をリニューアルして復活させた。化粧箱は、使用後に収納 BOX として再利用できる設計にするとともに、エコパウチやエコパックス (紙パック) の使用等、変更を加えた。これにより、エコパウチでは、従来のプラスチックボトルに比べ、プラスチック使用量を 60%削減し、年間約 5.8 トンの削減に、エコパックスでは、プラスチック使用量を 70%削減し、年間約 0.5 トンの削減に成功した。



<⑥その他>

独自の環境配慮促進のための設計指針「容器包装エコインデックス」(1991 年より運用し現在は Ver.7) に基づいて、容器包装の改善を行い、「ほんだし®」で直詰めスタンディングパウチを採用した。これにより、従来の紙箱使用時と比較すると、約 60%の CO2 削減となった。

また、1 ピース型のスタンディングパウチを採用したため、従来の 3 ピース型のスタンディングパウチと比較して、個装重量を約 30%削減した。

		
出典		<ul style="list-style-type: none"> ・ 味の素グループ環境報告書 2007、2008、2009 ・ 味の素グループ CSR レポート 2005 ・ 味の素グループ 社会・環境報告書 2004 ・ 「H17 年度リデュース容器包装の省エネルギー・環境影響評価調査報告書」 経済産業省 ・ 八都県市容器包装ダイエツト宣言「http://www.diet-youki.jp/index.php ・ PACKPIA 2005 年 11 月号 ・ 味の素株式会社提供資料【食品産業センター 3 R 取組みに関するアンケート調査】

3.	日清製粉グループ	
対象商品	食料品	
取組項目	① 軽量化・薄肉化・小型化	○
	② 詰め替え化	
	③ 簡易包装	○
	④ リユース	
	⑤ 易リサイクル化	
	⑥ その他	
取組概要	プラスチック製容器包装	<p><①軽量化・薄肉化・小型化></p> <p>「マ・マー トマトの果肉たっぷりのミートソース」(日清フーズ株式会社)などのレトルトパウチの厚さを薄くし、1袋あたり重量を2.8%削減した。</p>  <p>「日清フラワー チャック付」(日清フーズ株式会社)パッケージ素材を二重にした紙袋から、プラスチック(ポリエチレン)袋に変更し、風袋の重量を半減した。小麦粉の保存に便利なうえ、製造段階でCO₂排出量の45%削減となった。</p>  <p><③簡易包装></p> <p>そば乾麺の結束テープ本数を、従来1束3本であったところを、1本に減らした。これにより、包装材を1袋あたり0.26g削減した。</p>

		
出典		<ul style="list-style-type: none"> ・ 八都県市容器包装ダイエツト宣言「http://www.diet-youki.jp/index.php」 ・ 株式会社日清製粉グループ本社提供資料【食品産業センター 3 R 取組みに関するアンケート調査】

4.	宝酒造株式会社	
対象商品	食料品	
取組項目	① 軽量化・薄肉化・小型化	○
	② 詰め替え化	
	③ 簡易包装	
	④ リユース	○
	⑤ 易リサイクル化	○
	⑥ その他	○
取組概要	ガラスびん	<p><①軽量化・薄肉化・小型化></p> <p>2003年度に宝焼酎「純」720ml リターナブルびんを軽量化した。</p> <p>また、世界のオーガニックのスタンダードである OCIA の認証を取得した「タカラ有機本みりん」について、2004年には、従来のものに比べ約3割(約100g)軽い超軽量ガラスびんを採用し、エコマークを取得した。この超軽量ガラスびんの採用により、エネルギー使用量が3.5%、CO2排出量が6.2%削減される。</p> 
		<p><④リユース></p> <p>みりん、清酒、焼酎等で使用している一升びんの他に、1994年から主力商品の宝焼酎「純」、宝焼酎「純」レジェンド 720ml びんもリターナブルに切り替えた。2003年には、日本ガラスびん協会と日本酒造組合中央会が共同開発した「300ml 統一リターナブルびん」を採用した特撰松竹梅<特別純米>300 ml を発売した。また、宝焼酎「純」の720ml リターナブルびんを580gから530gに9%の軽量化を実施した。720 ml びんについては、他に利用しているメーカーが少ないことから、効率的な回収が実現せず、回収率は50%程度に留まっている(ただし、業務用については100%近く回収している)。</p> 

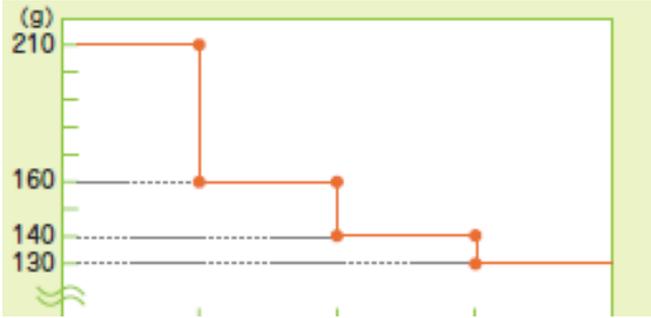
<p>出典</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 宝酒造緑字企業報告書 2006、2007、2008、2009 ・ 宝酒造緑字決算報告書 2004、2005 ・ 「H17 年度リデュース容器包装の省エネルギー・環境影響評価調査報告書」 経済産業省 ・ 「進めよう！ ごみが少なくなる容器包装の開発と商品選択（容器包装のリ デュース事例集）」 経済産業省 ・ インタビュー調査
-----------	--

5.	株式会社ニチレイフーズ	
対象商品	冷凍食品など	
取組項目	① 軽量化・薄肉化・小型化	○
	② 詰め替え化	
	③ 簡易包装	○
	④ リユース	
	⑤ 易リサイクル化	
	⑥ その他	○
取組概要	紙製容器包装	<p><⑥その他></p> <p>グラタン商品には、従来プラスチックトレイを使用していたが、2007年度に販売を開始した「蔵王山麓グラタン」「蔵王山麓ドリア」では紙トレイを採用した。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p style="font-size: small; text-align: center;"> 脱アルミ蒸着パッケージ 紙トレイに入ったグラタン商品 </p>
	プラスチック製容器包装	<p><①軽量化・薄肉化・小型化></p> <p>「お弁当に Good! ミニハンバーグ」では、トレイをより軽量のプラスチック素材へ変更し、トレイ重量を 13.4%削減し、プラスチック使用量を 12t 削減した。</p> <p>これまでに「お弁当に Good!」シリーズや「今川焼」などで実施した、包装資材の軽量化・小型化は、2008年度には年間約 160 トンのプラスチック使用量削減につながっている。</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p><③簡易包装></p> <p>2009年3月にリニューアルした、ニチレイフーズを代表する商品のひとつ「焼おにぎり」では、品質の向上とともに従来使用していたトレイを廃止した。その結果、包材重量として 10 個入りで約 45%、8 個入りで約 25%削減を達成し、約 48 トン/年の石油由来のプラスチック原料の削減が期待できる。体積比でも 10 個入りで約 50%、8 個入りで約 40%の減容化が実現でき、配送の効率化とともに、店舗や家庭における冷凍庫への収納性にも配慮した。</p>

	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>旧</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>新</p>  </div> </div>
出典	<ul style="list-style-type: none"> ・ ニチレイグループ CSR レポート 2009 ・ ニチレイグループ社会環境報告書 2005、2006、2007、2008 ・ ニチレイグループ環境報告書 2004 ・ ニチレイフーズ HP ・ 「H17 年度リデュース容器包装の省エネルギー・環境影響評価調査報告書」 経済産業省 ・ 「進めよう！ ごみが少なくなる容器包装の開発と商品選択（容器包装のリ デュース事例集）」 経済産業省 ・ 八都県市容器包装ダイエツト宣言「http://www.diet-youki.jp/index.php」

6.	株式会社ブルボン	
対象商品	食料品、飲料水	
取組項目	① 軽量化・薄肉化・小型化	○
	② 詰め替え化	
	③ 簡易包装	
	④ リユース	
	⑤ 易リサイクル化	
	⑥ その他	
取組概要	プラスチック製容器包装	<p><①軽量化・薄肉化・小型化></p> <p>ミネラルウォーターのキャップシュリンクの厚みを薄くし、プラスチックの使用量を重量比で約17%削減した。</p> <p>また、牛乳でおいしくホットなココアPETのシュリンクフィルムの厚みを45ミクロンから40ミクロンに薄くし、プラスチックの使用量を削減、すっきり仕立てのさら茶、緑茶、烏龍茶のシュリンクフィルムの厚みを60ミクロンから50ミクロンに薄くし、プラスチックの使用量を重量比で約17%削減した。</p>  <p>チーズおかきの個装フィルムの厚みを33ミクロンから30ミクロンに薄くし、プラスチックの使用量を重量比で6%削減した。また、トレーの厚みを0.13mmから0.12mmに薄くし、プラスチックの使用量を重量比で7.6%削減した。</p>  <p>アルフォートは、外装フィルムの厚みを55ミクロンから50ミクロンへ約10%薄くし、トリュフ3品（ミルクガナッシュ、モカミルク、キャラメル）、セピアート3品（生クリーム、ビターチョコレート、プラリネチョコレート）の外装フィルムの厚みを65ミクロンから60ミクロンへ約8%薄くした。また、オリジナルミックスのトレーの厚みを0.18mmから0.15mmに約17%薄くし</p>

	<p>た。</p>  <p>ブランチュールは、トレーの厚みを 0.23mmから 0.20mmに 13%薄くした。</p>  <p>ルマンドでは、個装フィルムのロール幅を 82mm から 78mm に小さくして、プラスチックの使用量を約 4.9%削減した。</p> <p>チョコレートル及びプチチョコレートリングドシャは、トレーの厚さを 0.13 ミクロンから 0.12 ミクロンに薄くし、プラスチック使用量をそれぞれ 7.7%削減した。</p>
出典	<ul style="list-style-type: none"> ・ ブルボン環境報告書 2008、2009 ・ 八都県市容器包装ダイエツト宣言「http://www.diet-youki.jp/index.php」 ・

7.	キューピー株式会社	
対象商品	マヨネーズ、ドレッシング、ジャム、他	
取組項目	① 軽量化・薄肉化・小型化	○
	② 詰め替え化	
	③ 簡易包装	
	④ リユース	
	⑤ 易リサイクル化	○
	⑥ その他	○
取組概要	ガラスびん	<p><①軽量化・薄肉化・小型化></p> <p>ドレッシングやマスタード、ベビーフード、ジャムなどのガラスびんを強度や保存性が落ちないように工夫しながら軽量化している。ドレッシングのびんについては、1992年より容器メーカーと協力し、強度や保存性が低下しない軽量化について検討を重ね、3度の軽量化を実施している(1992年以前は210g、1992年～1995年に160g、1995年～2004年に140g、2004年以降2009年までは130g)。</p>  <p>The graph shows a step-wise reduction in bottle weight. It starts at 210g, drops to 160g, then to 140g, and finally to 130g. The y-axis is labeled '(g)' and has markers at 210, 160, 140, and 130.</p>  <p>The image shows five bottles in a sequence from left to right, with arrows indicating the progression. The weights are labeled below each bottle: 210g, 160g, 140g, 140g, and 130g. The bottles become progressively smaller and more compact.</p> <p>また、2008年「キューピー3分クッキング パスタのためのオイルソース」シリーズの瓶の重量を1本あたり150gから136g軽量化し、ガラス使用量を年間約50t削減した。容器もユニバーサルデザイン化し、瓶肩部に凹みをつけ、より持ちやすく、振りやすくするとともに、1人前の目安がわかりやすいように目盛り線を瓶に刻んだ。</p>



2004年の軽量化により、ガラスびん製造時の二酸化炭素排出量が、従来に比べ、424t/年削減されることが見込まれる。1992年以前のびんからは約40%の軽量化を行っており、210gだった当時から比べると約3,600t（2007年実績より概算）削減。

<①軽量化・薄肉化・小型化>

キューピーマヨネーズ、キューピーハーフをはじめとしたマヨネーズ・マヨネーズ類では、2000年から2005年にかけて容器の重量を10～15%削減した。それにより、原材料となる資源の使用量や容器を製造する時のエネルギー消費量、使用後の廃棄物量の削減を実現している。軽量化取組前と比較して、重量ベースで10～15%の容器材料を削減した。また、パウチの薄肉化も行っている。



マヨネーズの軽量化(10%~15%削減)

プラスチック製容器包装

また、シュリンクフィルムの包材構成を見直して薄肉化を図ったことにより、シュリンクフィルム重量を1.4gから1.1gに0.3g（約20%）削減した。



<⑥その他>

アルミを使用しないプラスチック包材で、アルミラミネートフィルムを使用

	<p>した包材と比較すると、包装材料製造時のエネルギー消費量が少なくすむ、アルミレスパウチを 2000 年度から継続的に採用している。</p> 
<p>その他</p>	<p><⑤易リサイクル化></p> <p>ドレッシング容器は、排出時の分別を容易にするために、材質ごとに以下のような点を変更した。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 糊の材質を改良して、ラベルをはがしやすくした ・ リサイクルの際にガラスびんから中栓をはずしやすく工夫 ・ 使用後の分別方法に関する情報をラベルに記載  <p><⑥その他></p> <p>石油を使わない、植物資源のプラスチック包材の導入にチャレンジしており、2005 年に 50g マヨネーズの外袋に採用した。</p> 
<p>出典</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ キューピーグループ社会・環境報告書 2006、2007、2008、2009-2010 ・ キューピー株式会社環境・社会報告書 2005 ・ 「H17 年度リデュース容器包装の省エネルギー・環境影響評価調査報告書」経済産業省 ・ 「進めよう！ ごみが少なくなる容器包装の開発と商品選択（容器包装のリデュース事例集）」経済産業省 ・ キューピー株式会社提供資料【食品産業センター 3 R 取組みに関するアンケート調査】

8.	株式会社ピクルスコーポレーション	
対象商品	浅漬・総菜	
取組項目	① 軽量化・薄肉化・小型化	○
	② 詰め替え化	
	③ 簡易包装	
	④ リユース	
	⑤ 易リサイクル化	
	⑥ その他	○
取組概要	プラスチック製容器包装	<p><①軽量化・薄肉化・小型化> 既存の袋製品の厚みを確認し、耐久性を考慮した上で、より薄いものを（軽量化）を採用した。</p>
	その他	<p><⑥その他> コンビニ・スーパーなどの販売先への納品時の通い箱使用を拡大し、段ボール等の使用を削減している</p>
出典	・八都県市容器包装ダイエツト宣言「 http://www.diet-youki.jp/index.php 」	

9.	株式会社ロッテ	
対象商品	菓子	
取組項目	① 軽量化・薄肉化・小型化	○
	② 詰め替え化	
	③ 簡易包装	
	④ リユース	
	⑤ 易リサイクル化	
	⑥ その他	
取組概要	紙製 容器 包装	<p><①軽量化・薄肉化・小型化></p> <p>「クランキー」や「チョコココ」などの紙箱入りの商品で、商品包装の箱に使用する板紙の面積を縮小することで、紙の使用量削減を進めている。「チョコココ」の箱は、強度を損なうことがないように、寸法の見直しもあわせて行い、従来のものからそれぞれ 2.8g (約 7.6%)、1.0g (4.2%) 削減した。「クランキー」の紙箱ではフラップを短縮し、従来品に比べて 1.3g (3.5%) の軽量化を実現している。また、これらの商品については同時に開け口の切り込み形状を改良し、より開封しやすい工夫も行った。</p>  <p>「モナ王マルチ・バニラ」の Karton の天面・底面フラップを短縮することで、2.0g (約 5%) の軽量化を実現した。</p> 
	プラ スチ ック 製容 器包 装	<p><①軽量化・薄肉化・小型化></p> <p>「プチチョコパイ」に代表される、半生ケーキ製品の外装フィルムの素材を単一素材に変更した。従来は多層材質を使用するが、乳白 OPP 単一素材を採用し、従来比 9.9% の軽量化を実現している。また、これまでの素材は無色透明であったため、フィルム全体に白色の印刷が必要だったが、今回の変更に際して白色のフィルムを採用したことで、印刷インキの使用量も削減できた。</p>



「モナ王」は、フィルムの厚みを5ミクロン薄くすることで、0.2g（約8%）の軽量化を、「カプッチョ」カップは、材質を変更することで、1.0g（約9%）の軽量化を実現した。また、「プチチョコパイ」では、トレイの厚みを薄くすることで、0.4g（約4%）軽量化できた。



「キシリトールガムファミリーボトル」は、ボトル本体部の成型方法を、インジェクションブロー成型からインジェクション成型と超音波シール方式の組み合わせに変更することで、3.65g（約10.7%）の軽量化を実現した。

「ポップジョイ」では、外装フィルムを4層から2層にすることで、0.2g（約12%）軽量化を行った。



出典

- ・ ロッテ 2008 環境報告書
- ・ ロッテ 2007 環境報告書