


10.	日清食品株式会社	
対象商品	食料品（インスタント食品）	
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	紙製容器包装	<p><⑥その他></p> <p>「カップヌードル」レギュラーサイズ全9品の容器は、2008年4月より従来のポリスチレン容器を紙製の「ECOカップ」に変更して、従来よりもCO2排出量を削減した。</p> <p>2008年度、ビッグサイズ・ミニサイズのたて型カップ麺の容器の紙容器化を進めた。</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>2006年度、「日清ラ王」「麺の達人」「スープの達人」のカップの重量を削減し、前者は約11t、後者は約8tのプラスチック使用量を削減した。</p> <p>2007年度、「どん兵衛 特盛」シリーズの段ボールケース内の仕切りを廃止するとともに、ケースサイズを小さくして約93tの紙使用量を削減した。</p> <p>2008年度、ビッグサイズ・ミニサイズのたて型カップ麺の容器の紙容器化に伴い、378tのプラスチック使用量を削減すると共に、段ボール紙も174t削減した。</p> <p><②詰め替え化></p> <p>2007年3月より、詰め替え用商品である「カップヌードルリフィル（詰め替え用）」全2品を発売し、従来の容器包装材に比べて重量で約4割の削減に成功した。2008年の3月に「チキンラーメン 50周年記念パック」、同年9月に「日清どん兵衛きつねうどんリフィル」「日清どん兵衛天ぷらそばリフィル」、同年11月に「カップヌードルカレーリフィル」を発売し、カップヌードルに続くリフィル（詰め替え用）タイプを発売した。</p>


	
<p>出典</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 日清食品株式会社 GREEN PLAN2006、2007、2008、2009 ・ 日清食品株式会社ホームページ ・ 日清食品ホールディングス株式会社提供資料

11.	雪印乳業株式会社	
対象商品	食料品（乳製品）	
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	紙製 容器 包装	<p><①軽量化・薄肉化・小型化></p> <p>「6P チーズ」の外箱に使われている、紙の使用量を削減し、年間で約 26t の紙使用量を減らした。</p>  <p><⑤易リサイクル化></p> <p>クリームチーズの外箱は、アルミと紙の複合素材であったが、紙のみの単一素材に変更し、再生紙としてリサイクルできるようにした。</p> 

<p style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">プラスチック製容器包装</p>	<p><①軽量化・薄肉化・小型化></p> <p>カッテージチーズ容器の径を小さく、高さを高くし、蓋の材質も見直すことによって、容器全体を約 20%軽量化した。</p> <p>また、マスカルポーネ容器の蓋の材質と製造方法を見直し、容器全体を約 45%軽量化した。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">  </div> <p>また、スキムミルクは、従来、外箱を使用していたが、ジッパー付きのプラスチック袋に変更し、容器包装の重量を削減した。</p> <div style="display: flex; justify-content: center; align-items: center;">  </div> <p><⑤易リサイクル化></p> <p>粉チーズの容器は、従来、プラスチック、紙、金属の複合素材から作られていたが、分別のしやすさを考え、プラスチックのみの単一素材に変更した。</p> <div style="display: flex; justify-content: center; align-items: center;">  </div>
	<p>出典</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 雪印乳業活動報告書 2005、2006、2007、2009 ・ 雪印乳業ホームページ

12.	伊藤ハム株式会社	
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	プラスチック製容器包装	<p><①軽量化・薄肉化・></p> <p>「さわやかパックシリーズ」、「朝のフレッシュパックシリーズ」の包装材には、脱塩素系フィルムを使用するとともに、トレイパックの底材は厚みを薄くすることで、資源使用量の削減を図っている。</p>  <p><⑤易リサイクル化></p> <p><⑥その他></p> <p>創業 80 周年を迎えるのを機に「ロイヤルポールウインナー」の“留め金”を、環境への配慮（廃棄するときの分別の煩雑さ解消）や安全性を向上させるために、これまで使用していたアルミから内装と同材質の“やさしきクリップ”（テープ）に変更した。</p>  <p>「ラ・ピッツァシリーズ」に使用されているトレイを、従来の発砲プラスチック製から食品向けの段ボール製に変更した。以前に比べ、かさばらず、捨てやすくなった。また、外装フィルムを小さくすることで、フィルム使用量を削減した。</p>

	
<p>出典</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 伊藤ハムグループ 2008 年、2009 年 CSR 報告書 ・ 伊藤ハム 2006 年、2007 年社会・環境報告書 ・ 伊藤ハム 2004、2005 年環境報告書

13.	日本水産株式会社	
対象商品	食料品（冷凍食品、加工食品）	
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	紙製 容器 包装	<p><⑥その他></p> <p>2009年3月発売の「オムライス」「オム焼きそば」では、プラスチック製のトレイに替えて、新たに紙素材のトレイを導入した。紙素材は、プラスチック製トレイに比べCO2排出量が少なく、環境負荷の少ない素材となっている。あわせて扱いやすく、おいしそうに見えるという利点も有し、お客さまにとってもより満足できる商品とした。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>オムライス オム焼きそば</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>変更前 → 変更後</p> <p>オムライス・オム焼きそばのトレイ</p> </div> </div>
	プラ スチ ック 製容 器包 装	<p><①軽量化・薄肉化・小型化></p> <p><③簡易包装></p> <p>冷凍麺、具材を入れていたトレイを廃止し、1製品当たりの容器包装重量を10g削減した。また、冷凍食品「五目春巻」のトレイの形状を変更し、1製品当たりの容器包装重量を2g削減した。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>ちゃんぽん</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>「五目春巻」</p> <p>改良前 → 改良後</p> <p>「五目春巻」のトレイ</p> </div> </div>



	<p><⑤易リサイクル化></p> <p><⑥その他></p> <p>フィッシュソーセージは、従来、包装材の両端をアルミニウム製のとめ金でとめていたが、株式会社クレハと協働して 2006 年からポリ塩化ビニリデン製のエコクリップに変更した。これにより、「剥きにくさ」「こびりつき」という消費者の不満を解消した。(2006 年実施)</p> <p>家庭でのごみの分別が容易になると同時に、アルミ資源の使用を年間 120t 削減した。</p> 
出典	<ul style="list-style-type: none"> ・ ニススイ環境報告書 2007、2008、2009 ・ 日本水産株式会社提供資料【食品産業センター 3 R 取組みに関するアンケート調査】

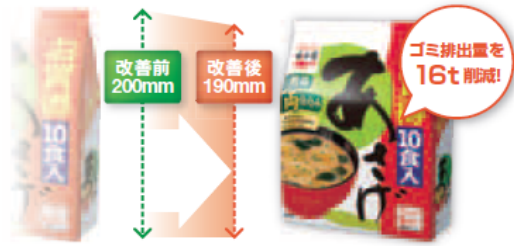
14.	日本たばこ産業株式会社	
対象商品	食料品（冷凍食品）、清涼飲料、	
取組項目	① 軽量化・薄肉化・小型化	○
	② 詰め替え化	
	③ 簡易包装	
	④ リユース	
	⑤ 易リサイクル化	○
	⑥ その他	○
取組概要	ペットボトル	<p><①軽量化・薄肉化・小型化> <⑥その他> 軽量化された PET ボトルの使用量を拡大させ、省資源化や輸送時の環境負荷に努めている。</p>
	紙製品容器包装	<p><⑥その他> 冷凍食品「2種のソースのハンバーグ」のトレーを、従来のプラスチックから紙トレーに変更した。資源の使用量を削減するとともに、廃棄時のごみの減容化が可能になった。</p> 
	プラスチック製容器包装	<p><①軽量化・薄肉化・小型化> 2005 年度から、トレーの軽量化を実施した、冷凍食品「レンジミニ春巻き」シリーズは年間約 11t の樹脂使用量の削減を達成した。（2005 年実施）</p>  <p><⑤易リサイクル化> <⑥その他> 容器包装材の分別回収や分別処理の観点から、2002 年 2 月より、冷凍食品の包装材を、従来のポリプロピレンにアルミを蒸着させた複合材から、白色ポリプロピレンの単一素材に変更した。これにより、省資源化が促進されるだけでなく、焼却処理の際の二酸化炭素や有害ガスの発生も削減することが可能になった。（2002 年実施）</p>

出典	<ul style="list-style-type: none">・ JT CSR 報告書 2007、2008・ JT 社会・環境報告書 2005、2006・ JT 環境報告書 2003、2004・ JT ホームページ
----	---

15.	カゴメ株式会社	
対象商品	食料品、清涼飲料	
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	紙製品容器包装	<p><⑤易リサイクル化></p> <p>カゴメギフト商品の一部に、第3回エコプロダクツ大賞農林水産大臣賞を受賞した環境配慮型紙容器「カート缶」を採用した。</p> <p><⑥その他></p> <p>自社工場で生産している「野菜生活100」200mlなどの商品に、常温でも品質を長期間保持できるLL紙パックを使用している。紙パックの紙繊維は、純粋なパルプに匹敵するほどの強さと長さを持っており、リサイクルに有効な資源である。</p> <p>また、2008年度より飲料に使用する紙製容器の一部でグリーン電力を使用し印刷された容器を採用している。</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>2007年2月から「野菜生活100」（内容量930g）などに使用しているPETボトルを約10%軽量化したボトルに変更した。</p> <p>「トマトケチャップ」の容器も1994年に比べ約10%軽量化したものを使用している。</p>  <p>2003年度から、家庭用のソースのボトルにおけるプラスチック素材の使用量を約7%削減した。また、2009年度から「こくみトマト」ラウンド、プラム、ミディの各アイテムにおいて、プラスチック素材の使用量を約80%軽量化した。</p> 
	<p><⑤易リサイクル化></p> <p>プラスチック製容器包装に材質表示を行うとともに、飲料ラベルにはミシン目を入れることで、分別廃棄を容易にしている。</p> <p><⑥その他></p> <p>2001年度に、ソースの1.8ℓPETボトルの取っ手をポリプロピレン（PP）からポリエチレン・テレフタレート（PET）に変更し、ボトルと統一にした。</p> <p>2005年11月に発売した生鮮トマト「こくみキッズ」の容器には、トウモロコシを原料としたプラスチックを使用している。</p> 
出典	<ul style="list-style-type: none"> ・ カゴメ社会・環境報告書 2001、2004、2006、2007、2008、2009 ・ カゴメ株式会社ホームページ

16.	株式会社永谷園	
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>軽量化には2003年度から継続的に取り組んでおり、材質を見直すことで包装資材の軽量化を進めている。既存商品の外装資材の材質を4層構造から3層構造に変更することで軽量化を図っている。現在、「お茶づけ海苔」の小袋や、「広東風かに玉」のレトルト袋、「すし太郎」の調味酢の袋等に使用しているアルミの軽量化を実施した。</p>  <p>また、みそ小袋資材も軽量化を図っている。さらに、バリア層をアルミ箔からアルミ蒸着フィルムに変更したため、包装資材製造時に必要なエネルギー使用量の削減にもつながっている。2007年度はこれらに使用している調味みその小袋サイズの見直しを行うことで、排出された容器包装ゴミは、合計で約10tの削減につながった。</p>  <p>永谷園グループでは、みそ汁商品を多数販売しているが、これらに使用している調味みその大袋サイズの見直しを行った（生タイプみそ汁あさげ徳用10食入では、200mmから190mmに小型化）。同時に段ボールのサイズを見直すことにより、2008年度のゴミ排出量は、合計で約16tの削減につながった。</p>



2008年9月から、麻婆春雨の充填時に必要な包装資材の余白部分を、380mmから361mmに削減し、軽量化を行った。



出典

- ・ 永谷園グループ環境・社会報告書 2008、2009
- ・ PACKPIA 2005年11月号

17.	株式会社不二家	
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	プラスチック製容器包装	<p><①軽量化・薄肉化・小型化></p> <p>不二家クリームサンドパイシリーズでは、個包装の長さを、縦 4mm 横 8mm 削減した。また、個包装が短くなることにより外装の巾を 10mm 削減した。</p> <p>また、カントリーマアムの個包装を約 2mm 小さくし、軽量化することで省資源化を行った。</p> 
		<p><③簡易包装></p> <p>スイーツトルテは、トレイをなくしパッケージを小さくした。</p> 
		<p><⑤易リサイクル化></p> <p>ルックチョコレートの内袋の材質をアルミからプラスチックに変更し、リサイクルしやすくした。</p>

		<p>【外箱】</p>  <p>【内袋】</p>   <p>アルミ箔 プラスチック</p>
出典	<ul style="list-style-type: none"> ・ 不二家環境報告書 2005、2006、2009 ・ PACKPIA 2005年11月号 	

18.	明治製菓株式会社	
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・軽肉化・小型化></p> <p>レトルトカレー（銀座カレー）の箱・パウチを、内容量を変えずに縦・横とも約 2mm 小さくした。これにより、箱を約 3%、パウチを約 2%軽量化することができた。さらに、物流の際にパレット当りの積み付け数が増えたことにより、CO₂の排出を削減することもできた。</p> <div data-bbox="448 887 802 1106"> </div> <p>また、メルティーキスは、箱のつくりをコンパクトにしたことにより、紙の使用量を 11%削減できた。</p> <div data-bbox="416 1294 1070 1570"> </div>
		<p><⑤易サイクル></p> <p>マカダミアチョコレート の箱の両サイドにミシン目を付け、中のトレーを分離しやすくした。また、お客さまに分かりやすいよう、箱の内側に分別方法のイラストを入れた。</p>



<⑥その他>

プチガムでは、プラスチック容器を紙に変更した。これにより、包材の重量を44%削減できた。



プラスチック製容器包装

<①軽量化・薄肉化・小型化>

キシリッシュのボトルタイプの容器は、利便性や捨て紙を入れる部分を考慮しボックス型とした。四角のボトルを薄くすることは強度や機密性の確保が難しかったが、その問題を解決し、重量で20%の削減を実現した。



カールの袋の背貼り部分を封筒貼りタイプにして、フィルムの使用量を削減した。



また、パーフェクトプラスゼリーでは、パウチと口栓部分を小さくして、包材の重量を10%削減した。また、小さくすることで一度に運べる数が増え、輸送の際に発生するCO2を減らすことにも貢献している。



<⑤易リサイクル化>

ローラ、キシリッシュのボトルタイプでは、容器とシールを分別しやすいように簡単にはがせるシールを使用している。



出典

- ・ 明治製菓株式会社 CSR 報告書 2006、2007、2009
- ・ 明治製菓株式会社提供資料
- ・ 明治製菓株式会社提供資料【食品産業センター3R取組みに関するアンケート調査】