

容器包装の現状、委託価格、今後の課題

冷凍食品の包装フィルムの軽量化



商品名：五目炒飯

下記の事例の他多数の商品が軽量化されております。

<「五目炒飯」家庭用の場合>

従来商品の包装フィルム

- 1)ラミネートフィルムの厚さ : 75μ
- 2)ラミネートフィルムの材質構成 : NY(ナイロン)、LLDPE(リニアローデンポリ)
- 3)1kgあたりの燃焼カロリー : 11,100Kcal



現在の包装フィルム

- 1)ラミネートフィルムの厚さ : 60μ
- 2)ラミネートフィルムの材質構成 : PET(ポリエチレンテレフタレート)、LLDPE(リニアローデンポリ)
- 3)1kgあたりの燃焼カロリー : 5,500~5,600Kcal

ニチレイギフト商品の再生紙の利用

<「ギフトセット」の場合>

従来品のギフト：内外装表面化粧紙は普通紙を使用



現在のギフト：再生紙を使用



商品名：特選CF-50

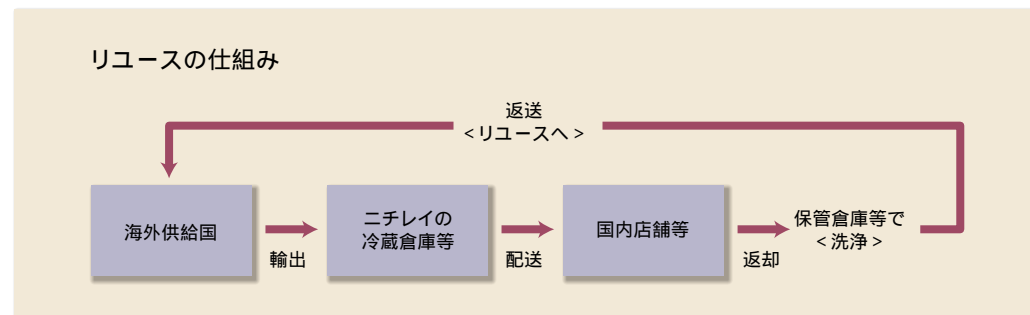
低温物流倉庫で使用する木製パレットを循環型パレットへ

<資源循環型パレットの使用>

顧客の要請もあり、従来使用している木製パレットを一部プラスチック製パレットに変更しています。木製パレットは多年の継続使用が不可能な場合、焼却または廃棄されていますがプラスチック製の場合は再生工場に引き取られ再利用されます。

畜産品の輸入容器の循環使用(本年度より実施予定)

畜産部では従来輸入する豚肉がダンボール等の梱包状態で輸送されていることから店舗等で大量に発生する梱包廃材を減少させるプランを立案、関係者と協議を重ねてきました。このダンボール梱包の廃止を輸入元にも働きかけ、リターナブルコンテナを使用するシステムを開発、平成12年8月より実施する予定です。



当社の製品容器包装の状況

容器包装材質区分	商品区分	商品名
PET	飲料	アセロラドリンク、アセロラCウォーター、アールグレー紅茶等
ガラス瓶(無色、茶色、その他)	飲料	アセロラビタミンC等
紙容器包装	冷凍食品、飲料等	春巻、てりやきチキン、焼豚入り肉だんご、アセロラドリンクLLパック等
その他プラスチック	冷凍食品、水産加工品等	からあげチキン、ミニハンバーグ、バリバリの春巻、干しししゃも、甘えび尾付きむき等

平成12年度のニチレイの委託価格

平成12年度にニチレイが、(財)日本容器包装リサイクル協会に再商品化義務履行のために契約した委託価格

分類	契約金額	
	10,000千円	30,000千円
ペットボトル関係	■	
ガラス容器関係	■	
紙包装関係	■	
その他プラスチック関係	■	■
合計	55,354千円	

当社の今後の課題

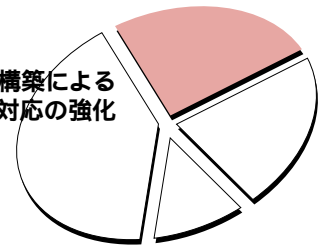
食品企業の容器包装に関する環境負荷低減に関するテーマは大別して二つあります。

第一は、容器包装材そのものの対策
材質をより「環境負荷を低減させるもの」に変更すること、容器包装そのものを「より負荷を低減させるもの」に変更すること

第二は使用量を低減させること(例えば減容化、減量化)

になります。

今後の取り組みとして、素材の環境負荷低減化には容器包装製造メーカーとさらに情報の交換、改善への協力を行い、また個々の商品の「社内環境影響評価」にも検討を加えます。



ISO14001認証取得への取り組み

ニチレイのISO14001認証取得への基本方針

当社が環境保全課題に的確に取り組むための基準として、環境マネジメントシステムの国際規格であるISO14001の認証取得を下記特定事業所にて行います。

認証取得取り組み事業所は、事務局の提案により環境保全委員会の合意を得て決定されます。

関係会社の認証取得の取り組みは原則として企業の意思を尊重しますが、事務局の提案、環境保全委員会の合意を得て決定いたします。

認証取得に関する事務局の役割

認証取得の取り組みに関するサポート機関としての支援を行います。

< 支援の内容 >

環境保全委員会に対し認証取得取り組み事業所の提案をします。

取り組み事業所に対し説明会の実施、事務局の設立、専任者教育、研修等の対応を行います。

取り組み済み事業所の事例紹介やノウハウの提供を行います。

審査機関の紹介や契約、その他の対応を行います。

取得後のサーベイランス、更新等へのサポートを行います。

認証取得取り組み事業所のスタッフ教育・研修

事務局では、認証取得取り組み事業所の所轄環境保全推進責任者、事業所のISO事務局員、スタッフ、部署長等を対象とした環境研修を実施しています。

研修の内容 / 「内部環境監査人研修」(外部講師・2日間コース)

講師 / 外部講師...ISO14001研修機関所属者

実施状況 (下記以外に研修機関に単独受講者あり)

実施年月日	実施場所	受講者数(人)
1999年1月7～8日	幕張・海外技術者研修センター	23
2000年1月7～8日	スコレ雪ヶ谷ニチレイ研修センター	25
2000年4月7～8日	船橋食品工場	40
2000年5月18～19日	スコレ雪ヶ谷ニチレイ研修センター	23
2000年6月9～10日	高槻食品工場	50

現在の取り組み・今後の取り組み計画

事業所名	取り組みの状況	備考
船橋食品工場	平成12年4月キックオフ。平成13年度末の取得を目指す。	自営工場
高槻食品工場	平成12年7月キックオフ予定。	自営工場
博多食品工場	取り組み時期に関しては平成12年度中に決定。	自営工場
千葉畜産工業(株)	平成12月3月31日認証取得(審査機関: KHK高圧ガス保安協会)。	関係会社
(株)山形ニチレイフーズ	平成12年2月キックオフ。平成12年度末の取得を目指す。	関係会社

上記事業所は平成11年10月の環境保全委員会で合意を得た当面の取り組み事業所。
今後の予定に関しては、上記事業所の取得状況、スケジュール等を考慮に入れ再度同委員会に提案の予定。