

環境に配慮した容器包装使用など

ニチレイグループが環境に影響を与えているものには、食品工場などから発生する廃棄物などのほかに原料の調達、商品の流通・販売の過程で生まれる容器包装や食品廃棄物などもあります。「容器包装リサイクル法」や「食品リサイクル法」への対応をはじめとする循環型社会形成のための取り組みは、近年の重要課題の一つとなっています。

容器包装対応

省資源および廃棄時の環境負荷低減に向けて、以下の取り組みを実施、検討しています。

- ① 容器包装重量削減
- ② 再生紙の使用
- ③ 廃棄時負荷削減
- ④ リサイクル適性の向上

取り組み事例

自販機冷凍食品の紙容器への再生紙利用

これまでバージンパルプ100%紙を使用していた自販機冷凍食品の紙容器に、2003年3月から古紙比率90%の再生紙を採用しています。現在は「おむすび&からあげ」のみの対応ですが、2003年度中には、残りの11アイテムも切替えていく予定です。
自販機冷凍食品は、容器ごとそのまま加熱するために、紙容器を使用しています。



プラスチック包装フィルムの軽量化

新商品に関するプラスチック包装フィルムを、従来より薄いものへと変更し、軽量化を図っています。2002年度は「お弁当にGood! 厚焼き玉子」をはじめとする14点の新商品に、このフィルムを採用しました。



ペットボトルの軽量化

アセロラCウォーター(500ml)のペットボトルに関して、従来の32gから28gへの軽量化を実現しています。



ギフトセットでの再生紙利用

現在、取り扱っているギフトセットは150アイテム以上ありますが、すべての包装資材に再生紙を利用しており、古紙配合率は80%以上となっています。2002年度は、新たに2アイテムを投入しました。



その他

商品への識別表示 [用語解説](#)、材質表示によるリサイクル情報の提供に努めています。

容器包装リサイクル法とは?

容器包装リサイクル法(正式名称:容器包装に係る分別収集および再商品化の促進等に関する法律)は、わが国において排出される家庭ごみの約60%(容積比)を占める容器包装廃棄物の再資源化を促進する目的で1995年に施行されました。これにより、容器包装を利用して商品を販売する事業者、容器を製造する事業者、容器包装が付いた商品を輸入・販売する事業者は「特定事業者」に指定され、生産量や販売量に応じたリサイクル(再商品化)が義務づけられています。

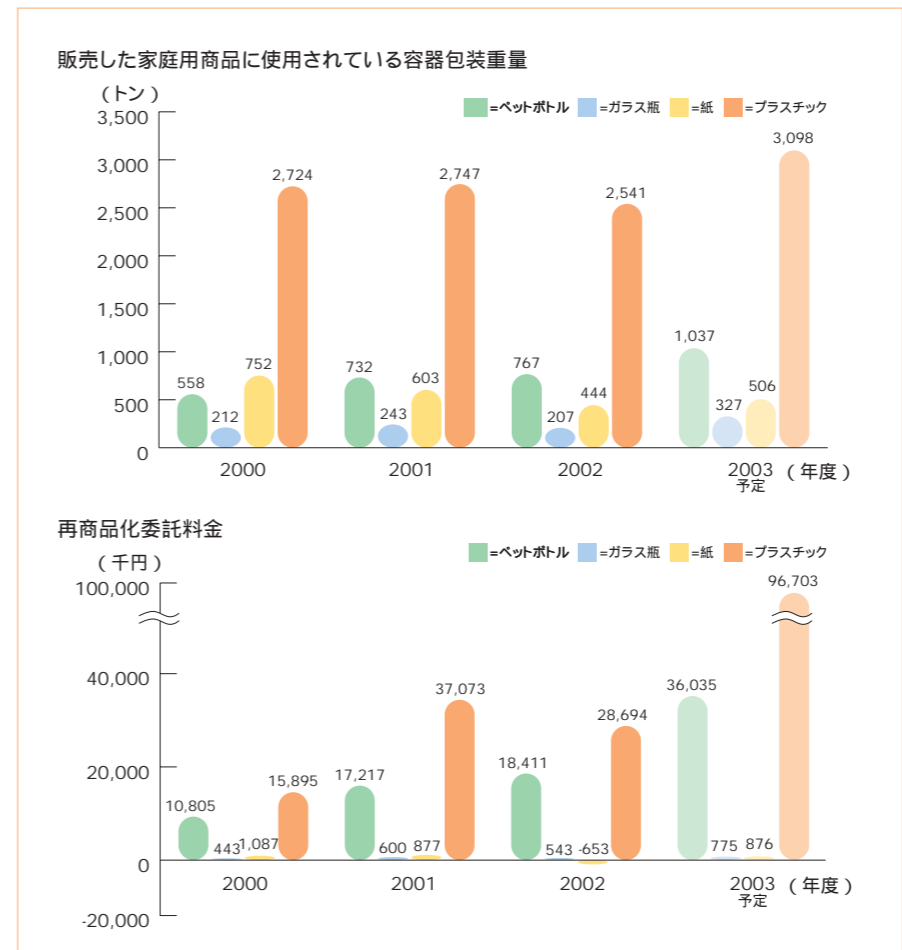
食品リサイクル法とは?

食品リサイクル法(正式名称:食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律)は、2001年5月1日より施行された法律で、食品の売れ残りや食べ残り、または食品の製造過程において発生する食品廃棄物について、その発生の抑制、減量化、再生利用に食品関連事業者(製造、流通、飲食店等)が積極的に取り組むことを促したものです。特に年間排出量が100トン以上の食品関連事業者(製造、流通、飲食店等)については、数値目標が設定されており、その達成に向けた取り組みが義務づけられています。

容器包装リサイクル法への対応

容器包装リサイクル法の制定により、容器包装資材のリサイクルに関する「分別排出」、「分別収集」、「再商品化 [用語解説](#)」の責任が明確化されました。ニチレイグループは「再商品化」のための費用(再商品化委託料と言います)を負担することになっています。この費用は、私たちが販売した家庭用商品に使用されている容器包装重量に、指定された係数を掛けて計算されます。日本全体では、容器包装リサイクル法に沿った分別

排出、分別回収の活動が定着するに従って、その回収量が増加し、「再商品化」する量も増加しています。そのため、毎年見直される係数の値も増える傾向にあります。その結果、容器包装重量を減らしても、再商品化委託料が減少しない可能性もありますので、左ページでご説明したような容器包装の軽量化をさらに進めていきたいと考えています。



2002年度の委託料金は46,995千円(当初予定では96,767千円を予定しておりましたが余剰金発生により減額)となりました。2003年度については134,389千円の支払いを予定しています。2002年度の紙の委託料金がマイナスになっているのは、発生した余剰金を各素材の容器包装重量に従い配分し、2002年度の支払い予定金額より差し引いているためです。

環境に配慮した畜産素材の開発

ニチレイグループの畜産事業では、「おいしさ」「安全」「安心」「健康」、そして「環境にやさしい」をキーワードに、こだわり畜産素材の提供をしています。その一つである「FAチキン(FA: Free from Antibiotics)」は、全育成過程を通じて抗生物質、合成抗菌剤を投与しない飼育方法を確立。食品の安全性はもちろんのこと、土壌への影響低減などにも寄与しています。

