

## 環境に配慮した商品・サービスの提供

### 容器包装における環境配慮

—ニチレイフーズの取り組み

#### 使用容器包装重量の削減

容器包装の大きさの適正化、トレイの不使用、より軽量の素材の採用など、容器包装重量の削減に継続的に取り組んでいます。

「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14%削減し、プラスチック使用量を12トン削減しました。



「ミニハンバーグ」



従来のトレイ(左)／軽量化したトレイ(右)

#### 脱アルミ蒸着、紙トレイの採用

冷凍食品の包装に使われるフィルムには、ポリプロピレンなどのプラスチック素材にアルミを蒸着した複合素材のものがあります。ニチレイフーズでは、よりリサイクルしやすいようにアルミ蒸着をしないプラスチック素材への切り替えを行っています。切り替える際には、品質テストを実施し、品質に問題のないことを確認しています。

またグラタン商品には、従来プラスチックトレイを使用していましたが、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ました。



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

## 環境に配慮した商品の調達・提供

—ニチレイフレッシュの取り組み

### 薬剤を使用しないFA (Free from Antibiotics) 商品の提供

食品を安定してお客様にお届けしていくためには、持続的な漁獲や生産が不可欠です。ニチレイフレッシュは「鮮度」「おいしさ」「安全」「安心」「健康」とともに「環境にやさしい」をキーワードに、「FA(全育成過程を通じて、抗生物質・合成抗菌剤を投与せずに養殖・飼育した水産・畜産素材で安全性はもちろんのこと、周辺環境への影響低減などにも寄与しています)」というコンセプトのもと、新しい食材の開発・調達に取り組んでいます。



FAロゴマーク

#### ●畜産品:FAチキン

ストレスのない最適な環境で、自然治癒力を高めることにより、病気予防のためのワクチンのみを接種し、抗生物質、合成抗菌剤を使用しないチキンの飼育方法を国内の生産者とともに確立しました。さらに、この飼育方法をブラジル、中国、タイなどの生産者とともに実践し、取り組みの拡大を図っています。

#### ●水産品:FAシュリンプ

サウジアラビアの紅海沿岸では、えびへのストレスや長期的な池への負担を考慮し、面積当たりの養殖尾数を少なくし、養殖・加工の過程において抗生物質・合成抗菌剤を使用しない取り組みを行っています。

#### ●フェロー産養殖鮭のFA化への取り組み

フェロー諸島(デンマーク領)では、抗生物質・合成抗菌剤を使用しない鮭の養殖を推進していますが、2007年度からFA化に向けた取り組みを開始しました。当社のFA基準を満たす生産プロセスの確立に努めています。

詳しくはホームページをご覧ください。

<http://www.nichirei.co.jp/fresh/kankyuu/index.html>