

## 業界初 味噌容器に100%再生PET樹脂を採用 プラスチック使用量削減を推進

ひかり味噌株式会社※1（長野県諏訪郡下諏訪町、代表取締役社長 林 善博、以下 当社）は、海外輸出用のオーガニック味噌『Organic Miso White 500g』と『Organic Miso Red 500g』の2品について、容器のカップと蓋に100%再生PET樹脂を採用いたします。対象商品には米国向けと欧州向けがあり、米国向け商品は4月より、欧州向け商品は5月より順次出荷を予定しています。これにより、年間で新たに使用されるプラスチック量を約18トン削減できる見込みです（前期出荷実績に基づく当社試算）。飲料業界では100%再生PET樹脂を使用した容器の活用が広がっていますが、味噌容器への採用は業界初（当社調べ）となります。

また、今回の容器切替に伴い、天面シールには「100%リサイクルペット」マークを新たにデザインし、消費者に分かりやすい形で環境配慮を伝える仕様としています。

※1 会社名の「噌」の正しい表記は口偏に曾



米国向け『Organic Miso White 500g』の天面シール



欧州向け『Organic Miso Red 500g』の天面シール

### ◆ 100%再生PET樹脂の採用背景

当社はこれまでも、環境配慮型包装の導入や製造工程におけるCO<sub>2</sub>排出削減など、環境負荷低減に向けた取り組みを積極的に進めてきました。今回の100%再生PET樹脂の採用は、これらの取り組みをさらに加速させる重要な一歩です。再生PETは、石油由来樹脂に比べてCO<sub>2</sub>排出量を大幅に削減でき、資源循環型社会の実現に寄与する素材です。また、欧米市場では環境負荷の小さいパッケージングを求める声が高く、当社としてもグローバル視点で持続可能な商品提供を進めることが不可欠となっています。今回の容器切替を通じ、ブランド価値向上とともに、より多くのお客さまへ当社の環境理念を発信してまいります。

◆ ひかり味噌の環境重点管理項目

当社は、ブランドメッセージである「自然の恵み、いただきます。」のもと、企業活動における環境負荷の低減を最優先の課題と捉えています。そのため、環境保全における重点管理項目を明確に設定し、各項目の目標値達成に向けて全社的な取り組みを進めています。

環境重点管理項目：

- ① 水資源の適正な管理と保全
- ② CO<sub>2</sub>削減と省エネルギー化の推進
- ③ フードロスの削減
- ④ プラスチックの削減と再利用化の推進

◆ プラスチックの削減と再利用化の推進

プラスチック使用量を 2030 年度までに 2022 年度比累計 130 トン削減するという数値目標を掲げ、持続可能な社会の実現に向けて取り組んでいます。今回の生味噌容器への 100%再生 PET 樹脂の採用に加え、プラスチック包装資材の「薄肉化」や「コンパクト化」など、複数の角度から削減施策を実施しています。これらの取り組みにより、資源循環の促進と環境負荷低減の両立を図りながら、より持続可能な製品提供を推進しています。

<お客様お問い合わせ先>

ひかり味噌株式会社 お客様相談室 TEL:03-5940-8850

<報道関係者お問い合わせ先>

ひかり味噌株式会社 広報室 TEL:03-5940-8848(代)

ひかり味噌株式会社 PR 事務局 担当:友松、羅、松井、森山

TEL:03-5572-6062/FAX:03-5572-6065/Mail:hikarimiso@vectorinc.co.jp