ヤマサ醤油

環境配慮型容器を導入 リサイクル PET 材使用



▲リサイクル PET 材を使用した「鮮度生活」600ml 6 品と「絹しょうゆ」450ml 2 品

ヤマサ醤油は「社会に存在価値のある企業」を 経営理念とする。公正で健全な事業活動を行い、 安心してもらえる商品・サービスを提供し続ける とともに、社会や環境保全に貢献するための活動 に取り組んでいる。

同社は「企業活動に伴って生じるさまざまな環境への負荷を環境問題としてとらえるとき、それに対する誠実な対応は企業の存続と発展にとって必須の条件」「環境問題は日々の企業活動から起こりうる極めて身近なもので、企業や社員の意識、姿勢を反映して広く社会全体に関わっている」とする。

企業活動は環境との調和の上に成り立つものとの認識のもと、自然環境の保全に配慮するとともに、全員の英知を集めて環境に対する負荷の低減のために行動している。

社会貢献や地域との共栄、共存につながる活動として、フードバンク活動への支援、地域の美化運動の推進、小学校での出前授業などに力を入れているほか、環境へ関わるさまざまな取り組みを進めている。

水質汚濁の防止、大気汚染の防止、騒音対策などの環境保全活動に自主的、継続的に取り組んでいることもそのひとつ。しょうゆ粕を家畜の飼料として再利用し、しょうゆ油をボイラーの燃料などに使用するなど、資源の効率的利用や再利用、包装資材のリサイクル、環境負荷の低い資材を優先的に購入するグリーン調達の推進、工場のCO2

排出量の削減、環境教育の実施などにも取り組んでいる。

商品開発にあたり品質保持や環境に配慮した設計を採用していることもポイントのひとつだ。開封後も鮮度を保つ鮮度保持容器を採用し、2009年に発売した「鮮度の一滴」シリーズでは、鮮度、おいしさの保持という新しい価値を提供。その価値は「鮮度生活」や「絹しょうゆ」の各シリーズにも受け継がれている。

20年秋には「鮮度生活」の600ml 鮮度ボトルを「鮮度ecoボトル」にリニューアル。環境に配慮したリサイクルできるPET素材のボトルで、ミシン目の追加でラベルがはがしやすく、使用後はキャップが外れ、分別しやすい容器にした。

より注ぎやすく、中身が見えやすく、持ちやすくしたほか、開封後の鮮度保持期間を90日から120日に延長したこともポイント。食品ロスの削減にも貢献できる容器に変更した。

21年8月には「鮮度 eco ボトル」をより進化させた。すでに PET 容器を採用していた「鮮度生活」の 600ml 鮮度ボトルを、PET 容器の一部にリサイクル PET 材を使用したさらに環境配慮型の「鮮度 eco ボトル」に変更した。

同時にプラスチック容器を採用していた「絹しょうゆ」の 450ml 鮮度ボトルも、PET 容器の一部にリサイクル PET 材を使用した「鮮度 ecoボトル」にリニューアル。もう一歩踏み込んだ環境負荷低減に努めている。