

【コープ商品 環境への取り組み】

レトルト食品14種の外箱を省き、紙資源削減へ

～家庭ごみを減らし、省スペース化を実現～

日本生活協同組合連合会

日本生活協同組合連合会（略称：日本生協連、代表理事会長：土屋敏夫）は、コープ商品の紙資源削減の取り組みの一環として、2022年8月までにレトルト食品「中華料理の素シリーズ」「釜めしの素シリーズ」「まぜご飯の素シリーズ」全14種類の紙製外箱をなくします。



外箱の中にパウチが入っていた従来品（左）と、パウチに印刷を施した新パッケージ（右）

日本生協連は、2030年に向けた各原料資材等の持続可能な調達目標を定めた「コープ商品の2030年目標^{※1}」の中で、コープ商品に使用する紙（製品・容器包装・段ボール材）の100%を再生原料または森林認証品による調達原料とすることを掲げています（2021年度進捗：87.5%^{※2}）。

日本生協連では、コープ商品に使用する紙の原料見直しと合わせて、紙資源の使用量削減にも取り組むことで、より環境に配慮した商品開発を推進してまいります。

※1 ご参考：「コープ商品の2030年目標」<https://jccu.coop/jccu/sdgs/>

※2 コープ商品全体に使用する紙（製品・容器包装・段ボール材）における再生原料使用またはFSC認証品の比率（重量ベース）

● 全14種類のレトルト食品の外箱を省き、年間約44トンの紙資源削減

21年度出荷数383万個（供給実績5億6,600万円^{※3}）を突破した人気のレトルト食品シリーズ全14種。パウチに印刷を施し、紙製の外箱を省くことで、シリーズ全体で年間約44トン^{※4}の紙資源を削減します。

※3 組合員供給価格ベース

※4 2021年実績より試算

● 省スペースでストックにも便利

コロナ禍で在宅時間が増え、自宅に食品を蓄えるストック需要が高まっています。外箱のないレトルト食品は、家庭ごみを減らすだけでなく、収納場所を取らないためストックにも便利です。

日本生協連は、今後も環境や社会に配慮した商品の開発と普及に努めてまいります。

＜お問い合わせ先＞

日本生協連広報部

TEL：03-5778-8106

<参考資料>

● コープ商品 外箱のないレトルト食品 ラインアップ

6月1日～発売 「中華料理の素シリーズ」6種



左から：

- ① 「CO・OP 麻婆豆腐の素（国産ひき肉入り）甘口200g（3～4人前）」
- ② 「CO・OP 麻婆豆腐の素（国産ひき肉入り）中辛200g（3～4人前）」
- ③ 「CO・OP 麻婆なすの素（国産ひき肉入り）180g（3～4人前）」
- ④ 「CO・OP 黒酢豚の素 120g（3～4人前）」
- ⑤ 「CO・OP 青椒肉絲の素 100g（3～4人前）」
- ⑥ 「CO・OP 回鍋肉の素 100g（3～4人前）」

7月1日～発売 「釜めしの素シリーズ」3種、「ませご飯の素シリーズ」2種



左から：

- ① 「CO・OP とり釜めしの素3合用」
- ② 「CO・OP 松茸釜めしの素2合用」
- ③ 「CO・OP あさり釜めしの素3合用」
- ④ 「CO・OP 簡単ひじき五目ませご飯の素2合用」
- ⑤ 「CO・OP 簡単鶏五目ませご飯の素2合用」

8月1日～発売 「釜めしの素シリーズ」3種



左から：

- ① 「CO・OP 五目釜めしの素3合用」
- ② 「CO・OP 国産具材の鶏ごぼう釜めしの素2合用」
- ③ 「CO・OP きのご釜めしの素3合用」

※取り扱いの有無、時期、価格は各生協によって異なります。

☆コープ商品についてはこちら：<https://goods.jccu.coop/>