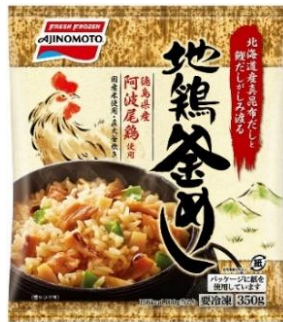


2022年1月6日

味の素冷凍食品 業界初[※] 紙を一部使用した袋パッケージを「地鶏釜めし」に導入 ～味の素グループ 2030 年度プラスチック廃棄物ゼロ化に向けた取り組み～

※当社調べ

味の素冷凍食品株式会社（社長：黒崎正吉 本社：東京都中央区）は、味の素グループが2030年度までに目指している「プラスチック廃棄物のゼロ化」に向けて、SDGsへの取り組みをさらに強化し、より良い地球環境づくりに貢献するため、家庭用冷凍食品「地鶏釜めし」のパッケージをプラスチックフィルムから紙を一部使用したフィルムに変更します。紙を一部使用した袋パッケージの冷凍食品を発売するのは、日本の冷凍食品業界で初[※]の取り組みです（※当社調べ）。2022年2月6日（日）以降、順次切替えを行います。



日本の冷凍食品業界で初[※] 紙を一部使用した袋パッケージ実現までの背景（※当社調べ）

「地鶏釜めし」は2021年秋季に発売した製品で、国産のお米と徳島県産阿波尾鶏を使用し、一釜一釜直火で炊き上げた釜めしです。このたび、紙を一部使用した袋パッケージに変更することで、竹皮モチーフのパッケージデザインを手触りからも感じていただき、「専門店品質の和ごはん」という製品コンセプトをさらに強化させます。また、プラスチック使用量を削減し、当社の「より良い地球環境づくりに貢献する」というミッションの実現を目指します。

冷凍食品は温度変化で結露が発生しやすいため、耐水性の弱い紙フィルムでの袋パッケージ化は高いハードルでしたが、何パターンもの包材と包装技術開発の試行錯誤を繰り返して、検討開始から1年半の期間を経て、実現しました。紙を一部使用した袋パッケージの製品を発売するのは、日本の冷凍食品業界で初[※]の取り組みで、パッケージ変更により、従来品比で約9.7%[※]のプラスチック使用量の削減を見込んでいます（※当社調べ）。

パッケージに「プラスチック使用量削減」を訴求

「あじペン®ECO」マーク

パッケージの表面には紙のリサイクルマークを追加し、裏面にはプラスチック使用量を削減していることを、生活者に一目でわかりやすくお伝えするために、当社コーポレートキャラクターの「あじペン®ECO」マークが掲載されています。



味の素冷凍食品のASVを通じたSDGsへの取り組み

当社は、ミッション（冷凍食品の提供価値を高め、世界中の人びとの健康で豊かな暮らしに貢献し、そして、より良い地球環境づくりに貢献する）を実現するために、ASV（Ajinomoto Group Shared Value）を推進し、社会価値と経済価値を共創してきました。当社のASVを通じたSDGsへの取り組みの一つとして、「プラスチック削減」があります。2020年度は、トレイ不使用製品の開発や、パッケージを縮小することによる省資源化などを進め、合計約50t/年[※]のプラスチック使用量を削減しました（※2019年度比、当社調べ）。

味の素グループは、プラスチック使用量の削減とともに、プラスチックを廃棄物ではなく資源として循環できるような新素材や新技術の開発に取り組み、2030年度に「プラスチック廃棄物のゼロ化」を目指しています。今後も当社は、ミッションを実現し続けるために、環境負荷の低い製品づくりに取り組んでいきます。

1. 製品概要：

パッケージ	ブランド / 製品名	容 量	製 品 特 長	調理方法
	FRESH FROZEN AJINOMOTO. 地鶏釜めし	350g	国産のお米と徳島県産阿波尾鶏を使用し、一釜一釜直火で炊き上げた釜めしです。具材と真昆布、鰹のだしと一緒に炊き込むことで、味わい深いごはんに仕上げました。塩分を40%カット※しています。 ※当社標準品比	電子レンジ

2. 発 売 日：2022年2月6日（日）以降、順次切替え

3. 発売地域：全国

4. 賞味期限：年月日で表示

5. 希望小売価格：設定せず

6. デジタルパンフレット：https://my.ebook5.net/ffa_ajinomoto/pamphlet_retail/

※2022年1月6日（木）公開予定

7. お客様向けお問い合わせ先：味の素冷凍食品（株） お客様相談室 [フリーダイヤル] 0120-303-010