

夏商品のゼリー容器を再生可能なアルミ容器へリニューアル  
—プラスチック削減量 3.8t 目標—

和菓子の製造販売を行う株式会社たねや（本社：しがけんおうみほちまんし滋賀県近江八幡市、代表取締役社長：やまもとまさひと山本昌仁）は、環境に配慮したお菓子づくりの一貫として、2023年4月より夏商品の「トマトゼリー」「ブルーベリーゼリー」「清水白桃ゼリー」の容器をプラスチックからアルミ/樹脂複合食品容器「アルミック缶※」に切り替え新たな装いで販売いたします。

※「アルミック缶」は株式会社レゾナック・パッケージングの登録商標です。

## ・商品詳細



## ■トマトゼリー■

トマトを丸ごとひとつ使い寒天でなめらかに仕上げたゼリー

- ・販売期間：2023年4月1日～8月上旬
- ・価格：594円（本体価格：550円）

## ■ブルーベリーゼリー■

ワイルドブルーベリーを皮ごと使用したゼリー

- ・販売期間：2023年4月1日～8月中旬
- ・価格：432円（本体価格：400円）

## ■清水白桃ゼリー■

完熟した岡山県産の清水白桃をすりつぶしたっぷり使用したゼリー

- ・販売期間：2023年5月6日～8月中旬
- ・価格：486円（本体価格：450円）

## ・プラスチック容器からアルミ容器への切り替え

2022年6月からは「たねや寒天」、同年9月からは「本生羊羹」の容器をリサイクル可能なアルミ容器に切り替えてきました。アルミの特徴は何度もアルミとして生まれ変わることができる点で、回収率が増えると再生の効果もより大きくなります。さらにアルミ容器は遮光性が高いため旧ゼリー容器に比べ、より光やにおいから商品を守ることもできます。アルミ容器はプラスチック容器に比べコストがかかりますが、たねやでは環境負荷の低減や消費資源削減のために推進すべきことと捉えています。また、容器の統一により商品輸送時に使用するダンボールのサイズや入数を見直し、紙資源使用量の1.5t削減が見込めます。たねやでは昨年容器を変更した「本生羊羹」にくわえ、「トマトゼリー」「ブルーベリーゼリー」「清水白桃ゼリー」の容器変更でプラスチック削減量3.8tを目指します。



## ・「0.1gでも削減、一步でも前へ」



たねやではサステナブルなお菓子づくりを目指し、容器や包装の脱プラスチック、資源の消費量削減に向けた商品内容の見直し・改善を今後も進めていきます。資源を大切に利用し、循環型資源や新たな仕組みなども取り入れながら、安全安心で美味しいお菓子をお届けしていきます。

アルミ容器への切り替えをはじめ、わたしたちの活動や目指すビジョンを多くの方に知っていただけるよう公式サイトでは様々な情報を公開しています。詳細は「大切にするきもち」をご覧ください。

■公式サイト：「大切にするきもち」 <https://taneya.jp/sustainability/>

会社概要



株式会社たねや  
所在地：〒523-8533 滋賀県近江八幡市北之庄町 615-1  
URL：<https://taneya.jp/>

【取材に関する問い合わせ先】  
たねや・クラブハリエ 営業部広報室  
TEL:0748-31-3844 E-mail:press@taneya.co.jp

※取材いただける際は、事前にご連絡頂けますよう御一報お願いいたします。

