

プラスチック 68%削減、寒天を増量しアルミ容器で 6月1日より「たねや寒天」を新容器で販売



和菓子製造販売の株式会社たねや（本社：滋賀県近江八幡市、代表取締役社長：山本昌仁）は、環境に配慮したお菓子づくりの一環として2022年6月1日（水）よりアルミ/樹脂複合食品容器アルミック缶[®]※とバイオマスフィルム、バイオマスインキを使用した「たねや寒天」を販売いたします。

プラスチック使用量を削減

2009年に誕生した「たねや寒天」は賽の目の寒天に餡やソースをあわせお楽しみいただく一品です。従来はプラスチック容器から寒天を引き出すものでしたが、新容器では井形の枠を入れることで寒天が切れる仕組みに変更。アルミック缶[®]の使用により68%のプラスチック削減を実現しました。



たねや寒天 2009年～2021年販売
従来容器：樹脂 38.3g使用
寒天容量：90g



たねや寒天 2022年～
新容器：樹脂 12.13g（アルミ 3.99g）
プラスチック 68%削減
寒天容量：105gへ増量

※プラスチック容器、仕切り、フィルム総重量での比較。餡フィルムは含まず。
※「アルミック缶[®]」は昭和電工パッケージング株式会社の登録商標です。

リサイクルできるアルミ容器を使用

捨てられてしまうものを減らすため、販売当初から使用していたプラスチック容器をごみ削減の一環として、リサイクル可能なアルミ容器に変更いたしました。アルミは高温で溶かし何度もリサイクルできるという特徴を持ち、アルミの使用量が増えると、より再生の効果は大きくなります。使用後のアルミ容器をリサイクルし、再生することで資源の有効利用につなげていきます。



個包装袋にセルロースフィルム、バイオマスインキを使用

「たねや寒天」では環境に配慮した素材として包装袋にセルロースフィルム、印刷にはバイオマスインキを使用しています。セルロースフィルムはプラスチックフィルムとは違い木材パルプが主原料の植物由来の素材です。バイオマスインキは種子や米ぬかなど植物成分を原料の一部に使うインキです。こうした環境配慮型の素材を使うことでパッケージが破棄、焼却される際の有害ガス発生を抑えることにもなります。プラスチックや廃棄物の削減とともにカーボンニュートラル、脱炭素に向けた取組みの一つです。



たねやでは今後もお菓子の容器の見直し、環境に配慮した資材への切り替えを進めてまいります。

商品紹介



目指したのは“はじける食感とみずみずしさ”。寒天が口のなかでくずれる瞬間のおいしさを追求し、こだわりをかさねた一品です。職人がなめらかに炊きあげた小豆餡をはじめ様々な素材との組みあわせをお楽しみいただけます。

- 【たねや寒天 小豆】甘さを抑えたなめらかな餡と寒天の組みあわせ。小豆の食感もお楽しみいただけます。
- 【たねや寒天 夏みかん】寒天にあわせる夏みかんソースには果肉をたっぷり。酸味も爽やかな味わいです。
- 【たねや寒天 黒蜜きなこ】沖縄県波照間産黒糖を使った黒蜜ソースと芳ばしいきなこを寒天にあわせる一品です。

寒天へのこだわり

海藻からつくられる寒天は、煮溶かす量や固める形によって食感が大きく変わります。オリジナルの寒天を使った「たねや寒天」はごろっと頬張れるサイズ。はじける食感を目指して試作をかさね、たどり着いた固さと大きさです。また、寒天は切った状態のままでは離水し弾力が失われるため、お召し上がりの直前に寒天を容器に移せるよう工夫しています。

商品情報

- 商品名：たねや寒天 小豆、たねや寒天 夏みかん、たねや寒天 黒蜜きなこ
- 販売期間：2022年6月1日（水）～
- 本体価格：486円（本体価格450円）
- 販売店舗：たねや店舗、公式オンラインショップ

会社概要

株式会社たねや
URL：<https://taneya.jp/>

所在地：〒523-8533 滋賀県近江八幡市北之庄町615-1
設立：1872年（創業150年）

【取材に関する問い合わせ先】

たねや・クラブハリエ 統括部広報室／水森、青木、笈、森
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。