

## 「黒い容器」にエコの秘密があり、納豆容器が「黒色エコ容器」へ！ 2024年9月2日発売 北の大豆納豆シリーズ 3品開始 様々な色の容器端材を再利用する事が実現可能に

「黒容器」は地球にやさしい  
様々な色の再生プラスチック原料を使いやすくなるため容器を黒くしました  
容器に再生プラスチック原料を50%以上使用しています。

太子食品工業株式会社（本社所在地：青森県三戸郡三戸町大字川守田字沖中68 代表取締役社長：工藤茂雄）は、2024年9月2日より納豆の容器の一部、**北の大豆納豆シリーズ3種類に「黒色エコ容器」を採用します。**これまでは白色のプラスチック端材を再利用していたが、様々な色のプラスチック端材を再利用する事により、より環境に配慮した取り組みで、循環型社会への実現に向けて取り組んでまいります。

当社の納豆の容器は、PSP容器（ポリスチレンペーパー）※1 を主体とした、環境に優しい容器を採用しております。納豆容器については「納豆の粘りで洗浄が容易でないために回収後の悪臭に繋がる等の理由によりどのような素材にしても回収・再利用が現状では困難」な理由により、廃棄ごみとして環境負荷が少ない容器使用の対応をしてきました。

これまでの納豆の容器は、白色の為、容器製造時の端材の再利用では「白」を使用しておりました。その背景には、食卓に上る納豆や食品の多くが、「容器やお皿は白色が当たり前」の根強い環境があることも事実です。

今回「黒容器」を採用することで、再生プラスチックも様々な色（雑色プラスチック樹脂）の使用が可能になり、再生樹脂活用のより一層の拡大により、バージンプラスチック（新品の素材だけを使用して作ったプラスチック）の削減にも大きく効果が得られます。

太子食品は創業以来、出来るかぎり添加物を使用しない自然なものづくりをしてきました。そしてこれからは、包装資材も自然に配慮した取り組みを行います。今回、新たな挑戦として「黒色エコ容器」という取り組みを行います。今後様々な商品へ展開してまいります。

対象は北の大豆小粒納豆 40g × 2、北の大豆大粒納豆 40g × 2、北の大豆ひきわり納豆 40g × 2 の3品、販売エリアは東日本、販売売価168円（税込み）、年間販売数220万個を見込んでおります。

※1 PSP容器（ポリスチレンペーパー）軽量性や保温性そして加工性に優れた 空気90%のエコ容器



いままで製造時にでる端材は「白色」のみ使用



これからは白以外の灰色や黒等の端材を使用できます。



～北の大豆シリーズから開始～



「黒容器」は地球にやさしい

様々な色の再生プラスチック原料を使いやすくなるため容器を黒くしました  
容器に再生プラスチック原料を50%以上使用しています。

マークを作りました

再生プラスチック(雑色)を活用した納豆容器  
雑色ベレットの活用が資源循環を促進します

表面層 バージンPSフィルム  
食品用途再生ベレット50%以上  
ベースPSP



太子食品工業株式会社

納豆・豆腐などの製造販売する食品メーカー。1940年工藤商店として創業し、納豆製造販売を開始。1964年太子食品工業として会社設立。現在、豆腐・納豆をはじめ、油揚げ、こんにやくなど約300種の商品を製造販売している。年商は191億円。本社所在地は青森県三戸町。製造工場は自然を求め、国立・国定公園に隣接した、十和田・栗石・古川清水・日光など7か所。1997年には業界初となる「遺伝子組み換え大豆不使用」を宣言。自然由来の素材を使い、おいしさと安心・安全の商品を食卓にお届けしています。



本件に関するお問合せ先

太子食品工業株式会社 広報販促室

〒984-0002 宮城県仙台市若林区御町東3丁目2-12

TEL : 022-288-8851

メール : m-tanaka@taishi-food.co.jp

担当 : 田中 雅浩

※写真をご用意しておりますので、ご利用の際は太子食品 田中までご連絡ください。