

平成20年3月吉日

ACECOOK NEWS RELEASE

世界初、“バイオマス素材&オール生分解性のカップめん容器” 「エコカップ®」を採用した 『まるごと自然に還る わかめラーメン』、誕生。



エスコック創業60周年 日常生活に根ざしたエコロジー活動に着手

平素は、格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

エスコック株式会社（本社：大阪府吹田市 代表取締役社長：村岡 寛）は、創業60周年を迎えるにあたり、今後、即席めんメーカーならではの、日常生活に根ざした、生活者目線のエコロジー活動に取り組む環境企業としての姿勢を強化してまいります。

環境対策は、近年の地球環境の変化、生態系への影響などの視点から、現代の企業にとって、今後取り組んでいくべき大きなテーマです。当社におきましても、消費者の暮らしに密接な関わりを持つ企業という立場から、業界に先駆けてより環境を意識した製品開発に取り組みつつ、日常生活に根ざした身近な環境活動に着手していく所存です。

これに伴い、その最初の取り組みとして、誕生25周年となる「わかめラーメン」をベースとした『まるごと自然に還る わかめラーメン』を発売いたします。

『まるごと自然に還る わかめラーメン』は、世界初となる“バイオマス素材&オール生分解性のカップめん容器”の「エコカップ®」を採用しております。これは従来のカップめん容器と同等の強度を維持しつつ、容器素材に植物生まれの原料を使用することにより、すべて土に還る性質を備えております。さらに具材を包むフィルム、フタ、ラベル、インクにいたるまで、製品を構成する全ての包装資材にも同様に“バイオマス&オール生分解性”の素材を適用することで、「一食まるごと環境に配慮したカップめん」として開発いたしました。

本製品は、従来のカップめん容器とは異なり、限りある化石資源を節約する効果だけでなく、使用後は自然界の微生物によってすべて分解されるという特徴があり、近年の環境問題において注目されているCO₂の増加に影響を与えにくい製品として、生活者に新しいエコケアな食スタイルの在り方を提案するものです。

当社は、このように今後も日常生活に根ざしたかたちで、地球温暖化防止をはじめとした地球環境負荷軽減への貢献を図ってまいります。

エースコックが考える日常生活に根ざしたエコロジー活動

弊社ではこれまで、環境対策として廃油リサイクルや運搬車両のアイドリングストップ、石油由来包材の低減など、社内的な環境負荷軽減対策を主に推進してまいりましたが、創業60周年を迎えた2008年を改めて弊社の‘環境元年’として捉え、今後はよりお客様の暮らしの中で貢献できる企業を目指していきます。

今回の『まるごと自然に還る わかめラーメン』は、その取組みのきっかけとして発表させていただきました。今後も日常生活の目線から環境対策を検討していく所存で、会社全体の取組みとして、各方面において可能性を検討し、段階的に着手してまいります。



創業60周年ロゴ



エコキャンペーンロゴ&商品ロゴ

<2008年(初年度)取組み(予定)>

○商品

『まるごと自然に還る わかめラーメン』発売(環境負荷を低減した商品開発)

○地域との共同による「自然に還そうキャンペーン」

エコカップ®に入れた植物を植える企画(小中学校にて)

○北海道洞爺湖サミット環境総合展

6月19日~21日、『まるごと自然に還る わかめラーメン』を出展

○北海道洞爺湖サミットにてサンプリング活動

『まるごと自然に還る わかめラーメン』をプレス向けに提供

○エコプロダクツ2008出展

○CO₂排出の抑制に向けた社内活動

チームマイナス6%参画、グリーン購入促進、ゼロエミッション推進

【ご参考】 エースコック・ホームページ <http://www.acecook.co.jp/eco/>

“バイオマス素材 & オール生分解性のカップめん容器”の主な特徴

□ “バイオマス素材 & オール生分解性のカップめん容器” 製品構成内容・バイオマス度・生分解性

品名	材料名	バイオマス度	バイオマスマーク	グリーンプラマーク	
『まるごと自然に還る わかめラーメン』ラーメン包装セット ※1		61.2%	070035	933	
エコカップ® ※2	基材	馬鈴薯でんぷん等	59.1%	060014	863
	フィルム	変性ポリエステル			
	フィルム	変性ポリエステル ポリ乳酸			
フタ	ポリ乳酸	84.0%	070033	932	
シュリンクラベル	ポリ乳酸	75.9%	070032	766	
個包装フィルム	ポリ乳酸	31.2%	070034	931	
	ポリブチレンサクシネート				

※1:特許・意匠・商標出願中です。

※2:エコカップ®は日世株式会社登録商標です。

①バイオマス素材

- ・植物生まれの原料を包装資材として使用することで、限りある化石資源を節約するとともに、CO₂の増加抑制に寄与します。

＜その他のバイオマス製品事例＞



バイオマス食品包装容器



バイオマス液体ボトル



バイオマス調味料キャップ

②カーボン・ニュートラル

- ・地球上のCO₂増加を抑制し、地球温暖化防止を目的とした地球にやさしい環境対応容器です。

※バイオマスには、もともと植物が光合成により取り込んだ二酸化炭素が含まれており、バイオマスを燃やしても発生するCO₂は自然に還るだけで、このようにCO₂の増減に影響を与えない性質のことを「カーボン・ニュートラル」といいます。

③生分解性

- ・土の中の微生物によって分解され、自然へ還元されます。

□生分解過程



④バイオマスマーク

- ・『まるごと自然に還る わかめラーメン』は、ラーメン包装セット全体で61.2%がバイオマスで構成されており、「バイオマスマーク」を取得済みです。

※バイオマスマークは、生物由来の資源（バイオマス）を利活用し、品質及び関連法規、基準、規格等に合致している環境商品の目印です。



⑤グリーンプラマーク

- ・使用中は従来のプラスチックと同じように使えて、使用後は自然界の微生物によって水とCO₂に分解される地球にやさしいプラスチック「グリーンプラマーク」を取得済みです。



■カーボン・ニュートラルについて

カーボン・ニュートラル(Carbon Neutral)は環境化学用語で、直訳すれば「環境中の炭素循環量に対して中立」という意味です。何かを生産したり、一連の人為的活動を行った際に、排出される二酸化炭素(CO₂)と吸収される二酸化炭素を同じ量に留める、という概念です。

例えば、植物を燃やして二酸化炭素を発生させても、空気中に排出される二酸化炭素の中の炭素原子はもともと空気中に存在した炭素原子を植物が取り込んだものであるため、大気中の二酸化炭素総量の増減には影響を与えません。この状態を、カーボン・ニュートラル(二酸化炭素=炭素循環量に対して中立である)とすることができます。現在、地球温暖化の進行とそれによる諸影響が問題となっており、地球温暖化の主な原因のひとつとして大気中の二酸化炭素の濃度が上昇していることが挙げられ、二酸化炭素の濃度の上昇を抑えることで地球温暖化の進行を抑えようとする動きが盛んに論じられています。この動きの中で、カーボン・ニュートラルという概念が頻繁に登場するようになりました。

近年の動きを見ると、カーボン・ニュートラルである植物由来のバイオマス・エタノールなどが使われたり、また、近年は石油由来のプラスチックの代替として、トウモロコシなどを原料とするバイオプラスチックが製造されているのが代表的な取組みとして挙げられます。

2007年4月、ノルウェーのイェンス・ストルテンベルク首相は、カーボン・ニュートラルを2050年までに国家レベルで実現する政策目標として打ち出しており、今後は各国政府の動きや取組みにも注目されます。

■バイオマスについて

「バイオマス」は、元来、生態学、エコロジーの用語で、学術的には生物体量、生物量を指す言葉です。転じて昨今では、生物由来の資源や再生可能な素材を指すことが多くなっており、

農林水産省をはじめとする関係府省では、地球温暖化防止、循環型社会形成、戦略的産業育成、農山漁村活性化等の観点から、バイオマス利用の推進に関する計画を「バイオマス・ニッポン総合戦略」として2002年12月に閣議決定し、国家プロジェクトとして取組みをスタートしました。

2006年3月には、これまでのバイオマスの利活用状況や2005年2月の京都議定書発効等の戦略策定後の情勢の変化を踏まえて見直しを行い、国産バイオ燃料の本格的導入、林地残材などの未利用バイオマスの活用等によるバイオマスタウン構築の加速化等を図るための施策を推進しています。

このような経緯に加え、2008年7月、北海道洞爺湖地域において、日、米、英、仏、独、伊、加、露、8か国の首脳及びEUの委員長が参加して毎年開催される首脳会議「北海道洞爺湖サミット」が開催されます。本サミットの主要テーマの一つとして、環境・気候変動における今後の取組みがあげられ、日本は「環境立国日本」としてリーダーシップを発揮することを目指しており、2013年以降の次期枠組みに関する国連での議論の後押しを進めていく方針です。

当サミットを受けて、日本でもいっそう環境における気運が高まり、業界各社、そして消費者における取組み・活動がフォーカスアップされていくことが予想されます。

【ご参考】

「洞爺湖サミット」 <http://www.mofa.go.jp/mofaj/gaiko/summit/toyako08/index.html>

「バイオマス・ニッポン（農林水産省）」 <http://www.maff.go.jp/j/biomass/index.html>

商品概要

商品名称：まるごと自然に還る わかめラーメン

名称：即席カップめん 原材料名：「味付油揚げめん」（小麦粉、植物油脂、でん粉、食塩、しょうゆ、鶏・豚エキス、砂糖、野菜エキス）、しょうゆ、糖類、わかめ、ごま、魚介エキス、香辛料、でん粉、コーン、メンマ、酵母エキス、植物油脂、調味料（アミノ酸等）、炭酸カルシウム、カラメル色素、かんすい、香料、クチナシ色素、微粒二酸化ケイ素、酸化防止剤（ビタミンE）、酸味料、増粘剤（グァーガム）、甘味料（甘草）、ビタミンB₂、ビタミンB₁、（原材料の一部に乳成分を含む）

内容量：67g（めん55g）

賞味期限：カップの底面に記載

保存方法：高温多湿や香りの強い場所、直射日光を避け常温で保存

調理方法：枠外に記載

使用上の注意：やけどにご注意ください。

販売者：エースコック株式会社 AT

〒564-0063大阪府吹田市江坂町1-12-40

会社概要

商品発売元・容器製造元

会社名	エースコック 株式会社
本社	大阪府吹田市江坂町1-12-40
代表者	村岡 寛（代表取締役社長）
設立	昭和29年1月20日
従業員数	535名
資本金	19億2435万5千円

会社名	日世 株式会社
本社	大阪府茨木市宇野辺1-1-47
代表者	田中 稔章（代表取締役社長）
設立	昭和22年5月20日
従業員数	573名
資本金	4億950万円

協力会社一覧

（五十音順）

旭物産株式会社、株式会社吉良紙工、大日精化工業株式会社、デュポン株式会社、東セロ株式会社、東洋紡績株式会社、株式会社フジシールインターナショナル、ユニチカ株式会社、吉村化成株式会社、NatureWorks LLC

【本件に関するお問い合わせ先】

エースコック株式会社 マーケティング部 広告宣伝チーム
〒564-0063大阪府吹田市江坂町1-12-40
TEL：06-6338-3501 FAX：06-6330-9477

【一般のお客様からのお問い合わせ先】

エースコック株式会社 お客様相談室
TEL：06-6338-2745
受付時間：9：00～17：30（土・日・祝日を除く）

※本情報に関しましては、3月18日（火）14：00を解禁日時とさせていただきます。
予め、ご了承の程、何卒宜しくお願い申し上げます。