



使いやすさを追求し、環境にも配慮した新容器

第43回木下賞「新規創出部門」を 「キューピー ドレッシング」が受賞

キューピー株式会社

キューピーおよびメビウスパッケージング株式会社（代表取締役社長：大岩三千雄、東京都品川区）、日本クロージャー株式会社（代表取締役社長：中嶋寿、東京都品川区）、東洋製罐グループホールディングス株式会社（代表取締役社長：大塚一男、東京都品川区）の4社が開発した「キューピー ドレッシング」の180ml容器が、公益社団法人日本包装技術協会が主催する第43回木下賞の「新規創出部門」を受賞し、2019年6月18日（火）に如水会館（東京都千代田区）で表彰式が行われました。

■評価のポイント

今回受賞した「キューピー ドレッシング」の180ml容器は、「より快適に」を追求した調味料容器”である点が評価されました。

キューピーは2018年8月に、「キューピー ドレッシング」の全面刷新を行い、150mlの瓶容器を廃止し、新たに開発した容量180mlのプラスチックボトルを採用しました。*「軽さ」「開けやすさ」「振りやすさ」「注ぎやすさ」「分別しやすさ」などの使いやすさを追求し、ユニバーサルデザインに対応しています。また、この容器は、使いやすさだけでなく、環境に配慮している点も特徴です。

*キューピーアヲハタニュース 2018年 No.30 参照



【開けやすさ】

左回しで一度にキャップと中栓を開けられます。



【分別しやすさ】

ツマミを右に半周以上引き裂き、中栓を簡単に取り外しできます。



【注ぎやすさ】

注ぎ口にカーブをつけて、液だれしづらくしました。



【振りやすさ】

ボトルの中央にくびれをつけ、振るときに握りやすくしました。



■増量と軽量化を同時に実現

従来の150ml瓶容器と比較し、内容量を30ml増量しながらも容器を約100g軽量化しています。これにより、原料調達・製造・輸送までにおいて、温室効果ガス(GHG)が約20%削減されています。

キューピーは、使いやすさ、保存性の向上、環境配慮などさまざまな観点で容器改良を行っています。今後も、「おいしさ・やさしさ・ユニークさ」を実現するべく、新商品開発や商品の改良を続けていきます。

■「キューピー ドレッシング」180ml 容器のポイント

軽さ	プラスチックボトルを採用し、割れにくさや軽さを実現しました。従来の150ml 瓶容器に比べ約100g 軽量化しました。
開けやすさ	新キャップを開発し、左回しで一度にキャップと中栓を開けられるようにしました。手にやさしく滑りにくいローレット形状。
振りやすさ	握りやすく振りやすいボトル形状にしました。
注ぎやすさ	注ぎ口を液だれしづらい形状にし、口径を小さくすることで好みの量を注ぎやすくしました。
分別しやすさ	ごみの分別に配慮し、中栓を取り外しやすい仕組みにしました。
環境配慮	従来の150ml 瓶容器と比較し、原料調達、容器製造、容器輸送までにおいて、温室効果ガス(GHG)を約20%削減しました。

■「キューピー ドレッシング」180ml 容器の受賞履歴

受賞年月	主催	コンテスト・賞
2018年8月	公益社団法人 日本包装技術協会 (JPI)	2018 日本パッケージングコンテスト 「食品包装部門賞」
2018年10月	アジア包装連盟 (APF)	アジアスターコンテスト 2018 Consumer Package 部門「アジアスター賞」
2019年5月	世界包装機構 (WPO)	ワールドスターコンテスト 2019 フード部門「ワールドスター賞」

■木下賞について

木下賞は、公益社団法人日本包装技術協会第二代会長 故 木下又三郎氏の包装界に対する多年の功績を記念して創設された表彰事業です。本賞は、毎年その年度において1：包装の研究・開発に顕著な業績をあげたもの、2：包装の改善・合理化に顕著な業績をあげたもの、3：包装の新規分野創出に顕著な業績をあげたものに対して授与されます。