



商品の品質を守りつつ、より環境に優しい包装容器に

「ヴェルデ トーストスプレッド」シリーズ全 6 品 環境に配慮した容器を採用

2月末から順次出荷

アヲハタ株式会社

アヲハタ株式会社(本社：広島県竹原市、代表取締役社長：山本範雄、以下アヲハタ)は、循環型社会へ貢献するため、「ヴェルデ トーストスプレッド」シリーズすべての包装容器をより環境に配慮したラミネートチューブに変更します。



【「ヴェルデ トーストスプレッド」シリーズ全 6 品】

「ヴェルデ トーストスプレッド」シリーズはパンに塗って焼くだけで、手軽にバリエーション豊富なトーストを楽しめるスプレッドのシリーズです。今回の変更では、容器のラミネートチューブに使用している素材の厚みを薄くすることで、プラスチック使用量を約 10.9%削減※するとともに、チューブ製造時に発生するCO2排出量も約 4.9%削減※します。

※ チューブ部分の従来比較

既に同容器を使用している「メロンパン風トーストスプレッド」(2022年8月発売)に加え、5品(ガーリック、明太フランス風、バジル、ガーリックシュリンプ、シュガーバター)が2月末から順次新容器に変わります。

(商品の詳細はこちら：<https://www.aohata.co.jp/products/toast/>)

アヲハタは、持続可能な社会の実現に向けた循環型社会に貢献するため、プラスチックごみの削減に取り組んでいます。商品の利便性などお客様のニーズに応えるとともに、今後も“省資源で地球に優しいものづくり”に努めていきます。