



プラスチック使用量を約30%削減し、環境負荷軽減へ

## キューピー あえるパスタソース 外装を紙パッケージに変更

2024年2月上旬から順次出荷

キューピー株式会社

キューピー株式会社(本社:東京都渋谷区、代表取締役 社長執行役員:高宮 満、以下キューピー)は、キューピー「あえるパスタソース」シリーズの“ペーストタイプ”“香るタイプ”計12品の外装を、2024年2月上旬から順次、紙パッケージ※<sup>1</sup>へ変更します。今回の変更により、年間で約13tのプラスチック使用量が削減できる見込みです(前年出荷実績に基づく当社試算)。

※1 紙とプラスチックの複合素材



㊤従来品 ㊦変更品

近年、プラスチックごみによる生態系や環境への影響が指摘されるなど、環境配慮への機運が高まっています。キューピーグループは、サステナビリティ目標に「2030年度にプラスチック排出量削減率30%以上(2018年度比)」を掲げ、これまでもドレッシングボトルの再生プラスチック化などに取り組んできました※<sup>2</sup>。

今回、新たに「あえるパスタソース」“ペーストタイプ”“香るタイプ”の外装を紙パッケージ化します。約4年にわたる検証の結果、従来品と比較してプラスチック使用量を約30%削減しながらも、プラスチックパッケージと変わらない使用感を実現することができました。

※<sup>2</sup> [キューピーアヲハタニュース 2023年 No.51](#) 参照

キューピーは1959年に日本で初めて家庭用のミートソースを発売しました。缶入りのミートソースからスタートしたパスタソースは、使い勝手の良さを追求し包装形態を進化させてきました。加えて、プラスチック使用量削減のために一部の外装をスリム化するなど、環境を配慮した変更も進めています。

キューピーグループは今後も、環境負荷低減の取り組みを進め、持続可能な社会の実現に貢献していきます。

### 【開発担当者のコメント】

商品開発からお客さまが食べ終わるまでの全過程を通し、社会・地球環境への取り組みを強化しています。これまで、おいしさの追求だけでなく、賞味期間の延長など食品ロス削減につながる取り組みにも力を入れてきました。「あえるパスタソース」は、食べる際に温める必要がないため、湯煎するタイプのパスタソースに比べ CO2 排出量の削減率は 100%です※3・4。マーケティングとサステナビリティは切り離せない関係だと考えています。未来に向けて、おいしくてサステナブルな食卓が“当たり前”になるように、商品を通して貢献していきたいです。



開発担当者(家庭用本部)

※3 ガス熱効率:経済産業省(資源エネルギー庁)出典資料より

※4 CO2 排出係数:都市ガスより

### 【参考】キューピーグループにおける環境負荷の少ない包材の採用例

開始時期	対象	内容
2020年8月	サラダクラブ 素材パウチシリーズ	植物由来のプラスチック※5 を一部に使ったパウチを、全 19 品のうち 12 品で採用
2022年3月	キューピー ベビーおやつ	外装・個装・トレーを見直し、プラスチック使用量を約 35%削減。材質を複合素材から単一素材に変更
2022年8月	ヴェルデ トーストスプレッド	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 11%削減
2023年8月	キューピー テイस्टイドレッシング 機能性表示食品ドレッシング	再生プラスチック※6 を 100%使用したボトルを採用

※5 再生可能な有機資源(サトウキビの副産物などの植物)を原料に使用したバイオマスプラスチック

※6 主に清涼飲料水用のペットボトルを回収し、粉砕・洗浄後、高温下で一定時間処理し、汚れを除去する方法「メカニカルリサイクル(物理的再生法)」で再生した PET 樹脂

「あえるパスタソース」シリーズは、ソースを温めずに、ゆでたパスタにあえるだけの簡単・便利なソースとして、2002年春に発売しました。発売当初は「たらこ」「ツナマヨネーズ」「鮭マヨネーズ」の“ペーストタイプ”のみ。その後、2005年2月に“ソースタイプ”の「ミートソース」が加わり、2014年8月には、大人好みの創作系、“香るタイプ”が登場しました。2024年2月時点でのアイテム数は、「あえるパスタソース」全体で20品目に上ります。今後も、多彩なラインアップでお客さまの多様なニーズ・嗜好性に応えていきます。<https://www.kewpie.co.jp/aeru/>