



社名の由来である
“若きウェルテルの悩み”のヒロイン
「シャルロット」

株式会社ロッテ
2026年3月10日（火）

ロッテ初！環境に配慮した 植物由来のバイオプラスチック配合ふたを使用した商品を発売

『ZEROミニカップマカダミアナッツ』 『ZEROミニカップ紅茶&ビスケット』

2026年3月16日(月)より全国で発売

株式会社ロッテ（東京都新宿区、代表取締役社長執行役員：中島英樹、以下ロッテ）は、環境への配慮や持続可能な調達の実現のため、2026年3月16日（月）発売の「ZEROミニカップ紅茶&ビスケット」「ZEROミニカップマカダミアナッツ」にて、ふたに植物由来のバイオプラスチックを約21%（重量比）を配合した、環境配慮型包材の導入を行いました。容器包装への植物由来のバイオプラスチックの配合は、当社商品としては初の取り組みとなります。



代替素材でエコ

.....
ふたにバイオプラスチックを
約21%(重量比)使用しています

本取り組みでは、ZEROミニカップ新商品2品のふたに、サトウキビを原料とした植物由来ポリエチレンを約21%（重量比）配合しています。原料の一部を化石資源（石油など）由来プラスチックから、植物由来のバイオプラスチックへ置換することで、化石資源をはじめとする枯渇性資源の使用量、およびCO₂排出量の削減に繋がり、持続可能な調達の実現と地球環境の保全に貢献します。これにより、年間で合計2.8トン※1の化石資源由来プラスチック使用量、ふたのライフサイクル全体では約13t-CO₂eq※2のCO₂排出量が削減できる見込みです。

本商品は、ロッテ独自の環境配慮基準である「バイオプラスチック、リサイクルプラスチックの使用（重量比10%以上）」の基準をクリアしており、環境への取り組みを分かりやすく伝えるため商品デザインに「スマイルエコラベル」を表示予定です。これからもロッテでは、環境に配慮した容器包装仕様への変更など、持続可能な社会を目指した様々な取り組みを推進してまいります。

※1 2026年4月時点の販売計画量をもとに試算。小数点第2位切り捨て、規格値にて試算。

※2 算定について

- ・温室効果ガス排出量をCO₂排出量に換算して算定しています。
- ・算定は株式会社ロッテが実施しています。
- ・算定にはSmartLCA-CO₂®を使用しています。
- ・算定対象は、「ZEROミニカップ紅茶&ビスケット ふた」および「ZEROミニカップマカダミアナッツ ふた」（従来仕様：化石資源由来プラスチック100%、変更後仕様：2026年 バイオプラスチック含有）です。
- ・算定範囲は、算定対象に関わる①原料調達、②製造、③輸送、④廃棄・リサイクルです。
- ・入力データ、排出係数、シナリオの選択等の算定内容について、第三者の専門家によるアドバイスを受けています。
- ・ふた以外の部材を含むパッケージ全体の温室効果ガス排出量は、従来仕様と比較して約3%削減されます。
- ・年間効果は、2026年4月時点の年間販売計画量を元に推計しています。



社名の由来である
“若きウェルテルの悩み”のヒロイン
「シャルロッテ」

<参考資料>

ロッテでは、ロッテパーパス「独創的なアイデアと ころころ動かす体験で 人と人をつなぎ、しあわせな未来をつくる。」を根幹に、3つのサステナビリティビジョンを実現するため、「ロッテ ミライチャレンジ2048」という目標を掲げています。社会と当社にとっての重要性から、以下の6つのマテリアリティ（重要課題）を制定し、これらを基にESG中期目標を設定しています。



サステナビリティビジョン

お客様の選択が
しあわせな未来に
つながるように
ブランドを進化させる

人と人をつなぎ
持続可能な
地球を実現する

多様な人財が集い
独創的なアイデアを
次々と生み出す
会社になる



創業100周年までに、未来のために実現したいこと

6つのマテリアリティと目標



心身の健康

これまで培ってきた「噛むこと」などの食と健康に関する知見やおいしさの技術を基盤に、新たな価値への挑戦を続け、人々のウェルビーイングに貢献します。



持続可能な調達

ステークホルダーとともにサプライチェーンにおける環境や人権に関する課題の解決に努め、持続可能なサプライチェーンを実現します。



サーキュラーエコノミー

原材料の調達から消費、廃棄までのバリューチェーン全体において環境に与える負の影響を最小化させるとともに、サーキュラーエコノミーの実現を目指します。



脱炭素

ステークホルダーと連携し、自社およびサプライチェーンから排出される温室効果ガスを実質ゼロにし、脱炭素を実現します。



社会とつながる

様々なステークホルダーとの共創や社外との交流を通じて、社会に貢献しながら従業員および組織の成長を図り、社会課題の解決を加速させます。



人財

企業競争力の源泉であるイノベーションを継続的に創出するために、DEIの推進や働きやすさと働きがいの向上に努め、多様な人財が働きたいと思える職場を実現します。

<https://www.lotte.co.jp/corporate/sustainability/materiality.html>

容器包装の分野では、その内の「持続可能な調達」の項目で、森林認証紙や再生紙等の環境に配慮した紙の積極的な使用、「サーキュラーエコノミー」「脱炭素」の項目で、減プラスチックの取り組みなどに取り組んでいます。

<ロッテミライチャレンジ2024 サーキュラーエコノミーに関する目標>

2028年：主要な3製品で容器包装をアップデートする

2038年：容器包装に使用するプラスチックを最小化、または、リサイクル可能な設計に変更する

2048年：容器包装に使用する化石資源由来使い捨てプラスチックをゼロにする

■プラスチック容器包装について

近年、プラスチックについては、気候変動およびプラスチックごみによる海洋汚染などについて世界規模で議論されています。ロッテでは、プラスチック使用量の削減とともに、取引先等と協力してプラスチックの資源循環に貢献できるスキームの開発に取り組んでいます。

<https://www.lotte.co.jp/info/news/pdf/20230829161507.pdf>

<https://www.lotte.co.jp/info/pdf/20260306133439.pdf>

アイス

社名の由来である
“若きウェルテルの悩み”のヒロイン
「シャルロッテ」

「砂糖ゼロ」の常識を覆す、納得の美味しさ！
ローストマカダミアナッツand芳醇紅茶の新作『ZERO』アイス登場！
『ZEROミニカップマカダミアナッツ』
『ZEROミニカップ紅茶&ビスケット』

2026年3月16日発売

株式会社ロッテは、砂糖ゼロ・糖類ゼロ*のアイス「ZEROミニカップマカダミアナッツ」と「ZEROミニカップ紅茶&ビスケット」を3月16日（月）に発売いたします。原料を1つ1つ選び抜いて、砂糖ゼロ・糖類ゼロ*なのにアイスのコクや美味しさを感じられる仕立てで、まろやかなバターアイスにローストマカダミアナッツの食感、厳選した2種の紅茶のアイスにココアビスケットクランチの食感をお楽しみいただけます。また、ロッテ初となる植物由来のバイオプラスチック配合ふたを使用しており、環境にも配慮した商品です。美味しく、楽しく、間食をお楽しみください。

*食品表示基準に基づき、糖類0.5g未満（100g当り）を糖類0（ゼロ）としています。砂糖は食品表示基準における糖類に該当します。糖類は糖質の一部です。本品は糖質を含みます。



ZEROミニカップマカダミアナッツ

砂糖ゼロ・糖類ゼロ*なのに、まろやかなバターアイスにローストマカダミアナッツの食感も楽しめるカップアイスです。

ZEROミニカップ紅茶&ビスケット

砂糖ゼロ・糖類ゼロ*なのに、厳選した2種の紅茶のアイスにココアビスケットクランチの食感も楽しめるカップアイスです（アッサム紅茶0.4%、ダージリン紅茶0.9%）

●商品名	ZEROミニカップマカダミアナッツ	ZEROミニカップ紅茶&ビスケット
●発売日	2026年3月16日（月）	
●発売地区	全国	
●種類別名称	ラクトアイス	
●内容量	120ml	
●価格	希望小売価格 291円（税込）	