



— おいしさと持続可能な社会の両立へ —

国内調味料初、100%再生PET樹脂ボトルを キューピー テイスティドレッシングと 機能性表示食品ドレッシングの全品に採用

2023年8月上旬から順次出荷予定

— 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「テイスティドレッシング」シリーズ全7品と、機能性表示食品のドレッシング全5品に、国内調味料として初めて※1、100%再生プラスチック（PET樹脂）※2を使用したりサイクルボトルを採用し、8月上旬から順次出荷を開始します。

※1 キューピー調べ、2023年6月、日本国内に流通する調味料として

※2 主に清涼飲料水用のペットボトルを回収し、粉碎・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。



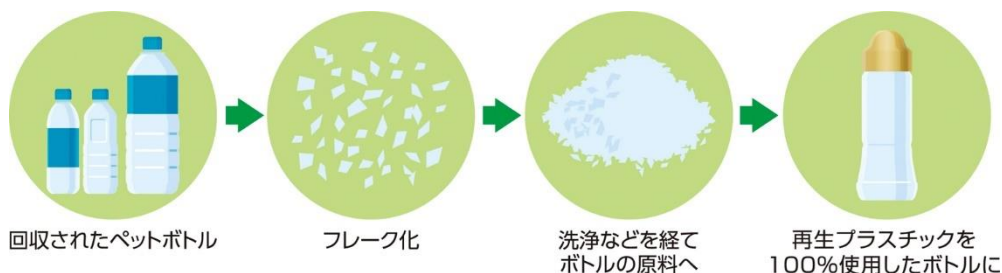
安全性を確認し、100%再生PET樹脂のボトルを国内で初めて調味料に採用

近年、飲料では再生PET樹脂を使用したボトル（以下、再生PETボトル）の利用が広がっています。一方、調味料は飲料と比べて食油や食酢（酸性食品）など原料の種類が幅広く、製造工程や賞味期間も異なることから、再生PETボトルを使用するには、調味料を前提にした安全性の評価が必要でした。これまで、食品4社で安全性評価に関する共同研究や論文発表を行い※3※4、さらに実用化に向けてキューピー独自の検証を重ねてきました。ドレッシングでの使用について安全性を確認し、2021年6月にキューピー「テイスティドレッシング」シリーズで、再生PET樹脂を約30%含むボトルの採用を実現しました※5。

さらに検証を進め、今回キューピー「テイスティドレッシング」シリーズと機能性表示食品ドレッシング（アマニ油ドレッシング、フィッテドレッシング）の全品に、国内調味料として初めて※1、再生PET樹脂を100%使用したボトルを採用します。これにより、新たなプラスチック使用量を年間で約460トン削減できる見込みです（前年出荷実績に基づく当社試算）。

▽詳しい取り組みストーリーはこちら：

[ドレッシングボトル「再生プラスチック 100%化」でキューピーが目指す、生活者に寄り添った「未来の仕組み」](#)



キューピーは、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）」を掲げています。今回のドレッシングボトルの「再生PET樹脂100%化」はその達成に向けた大きな一歩であり、今後、他の商品への展開も進めていきます。将来的には、調味料のPETボトルも飲料のように回収から再生まで循環させる仕組み作りを目指し、持続可能な社会の実現に向けた取り組みを加速していきます。

※3 [食品4社で調味料・食用油用リサイクルペットボトルの安全性評価（2022年5月_共同リリース）](#)

※4 [調味料・食用油用リサイクルペットボトルの安全性評価に関する研究で論文賞受賞（2023年6月_共同リリース）](#)

※5 [キューピーアヲハタニュース 2021年 No.56 参照](#)

研究レポート:「調味料・食用油用リサイクルペットボトルの活用に向けた安全性の確認」

https://www.kewpie.com/rd/innovation-story/2023_03/

サステナビリティサイト「プラスチックの削減・再利用」

<https://www.kewpie.com/sustainability/eco/plastic/>

【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

開始時期	対象	内容
2020年2月	キューピー ドレッシングスティックタイプ	外装に再生プラスチックを約15%使用
2020年8月 ^{※7}	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 ^{※6} を一部に使ったパウチを、全19品のうち12品で採用
2021年6月	キューピー テイステイドレッシング	再生プラスチック ^{※2} を含む容器を使用 ^{※5}
2022年8月	ヴェルデ トーストスプレッドシリーズ	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

※6 植物由来のプラスチック：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

※7 【訂正前】2022年8月 【訂正後】2020年8月（訂正日：2024年1月16日）