

使い捨てプラのことみんぼで考えてみた



大豆から環境と健康をまもる
「マルサンアイ」が
進めるプラ対策



マルサンアイ って？



「マルサンアイ」は、豆乳や味噌など
大豆の美味しさを届ける製品をつくっています

大豆を中心とした様々な製品の製造販売を通じて、
「健康で明るい生活へのお手伝い」の実現を目指しています。

普段買っている豆乳や味噌で進める
プラ対策って？取材してきました！

豆乳の取り組みについて聞いてみた！



取り組み 1

バイオマスストローを使用

「ひとつ上の豆乳」という商品では、
付属のストローをサトウキビ由来の
バイオマスプラスチックを25%配合した
「バイオマスプラストロー」を
使用しているんです。



付属のストローにバイオマスプラスチックを
採用することで、年間 約2.9t の CO₂ 排出量
を削減できています。

どんな商品があるのか聞いてみた！

バイオマスストローが使われている豆乳製品



ひとつ上の豆乳

豆乳の美味しさをさらに進化させるた
めに生まれた、国産プレミアム大豆
「るりさやか®」を新しく使用し、
雑味のないすっきりとした味わいとコク
を両立しています。



バイオマスプラスチックの使用に加えて、ストロー本体が飲みやすい
設計になっている、「ひとつ上のストロー」なんだそう。

環境にも味にもこだわりの豆乳、
ぜひ飲んでみたい！

味噌でも取り組みが始まっています

取り組み2

ふたにもバイオマスプラスチックを使用

生タイプの無添加合わせみそ「味の饗宴」が、2022年9月にリニューアル。味噌自体はもちろん、容器もアップデート。バイオマスプラスチックを含んだふたを使用しています！

年間 約0.6t の CO₂ 排出量を削減

取り組み3

ふたのプラスチック使用量を削減

カップ味噌の容器については順次、ふたに使用するプラスチックの量を減らしています。

年間 約5.5t の CO₂ 排出量を削減

大豆についても聞いてみた！



大豆を大切に活用したい

マルサンアイが大切にしている大豆は、実はエコな食糧資源と言われています。健康や栄養だけでなく、地球環境の保全にも貢献できる食材なんです。

大豆の良いところ

- ①大豆の生産時のエネルギー効率が低い。
- ②単位面積当たりのエネルギー生産量が高い。
- ③単位面積当たりのたんぱく質生産量が高い。
- ④生産時の水消費量が少ない。

卵や牛肉などの他のたんぱく質源と比べて、効率よく生産できる食材なんです。地球環境のためにも、良質なたんぱく質を取り入れるためにも、大豆から生まれた製品を広めています。

マルサンアイ が取り組んでいることまとめ

バイオマスプラスチックの使用

「ひとつ上の豆乳」に付属しているストローや、「味の饗宴」の味噌の蓋にバイオマスプラスチックを採用しています

プラを減らしながら大豆の魅力を伝える

容器などでプラスチックを減らしていきながら、環境にやさしいたんぱく質源である大豆の魅力を伝えています。

企業からのメッセージ

大豆を中心とした植物性たんぱくを効率よく取れる、味噌や豆乳などの商品を販売しています。まずは食生活の中で豆乳などを取り入れることで心身ともに健康的な生活を送って欲しいです。その時、商品について環境に関するマークも見つけてくれるとより嬉しいです。

プラスチック対策について企業に取材してきました！

企業のプラ対策取り組み動画をサイトで公開中！

プロフィールTOPからアクセスしてね