

2020年2月26日
株式会社JTB
JTB Hawaii, Inc.
アサヒビール株式会社
株式会社丸繋製菓

観光地イベント会場でのSDGsへの取り組み プラスチックごみ削減に向けて実証を開始

～「森のタンブラー」「e-tray（食べられる器）」を利用したイベントの
ゼロ・エミッション化～

株式会社JTB（東京都品川区、代表取締役 社長執行役員：高橋 広行、以下JTB）、JTB Hawaii, Inc.（HONOLULU, HAWAII、取締役社長：北川 博幸、以下JHI）とアサヒビール株式会社（東京都墨田区、代表取締役社長：塩澤 賢一、以下アサヒビール）、株式会社丸繋製菓（愛知県碧南市、代表取締役：榊原 繁彦、以下丸繋製菓）は、観光地イベント会場での使い捨てプラスチックごみの削減効果を検証するため、連携してハワイ最大級のイベントであるホノルルフェスティバル（注）（主催：ホノルルフェスティバル財団）を活用した実証事業を実施します。

本事業は、持続可能な開発目標（SDGs）の取り組みとして、植物繊維から生まれたリユースカップ「森のタンブラー」や、じゃがいもでん粉を原料とした可食容器「e-tray（食べられる器）」などの環境に優しい容器の普及・利用促進することで、使い捨てプラスチックごみが多く排出される観光地各種イベントのプラスチックごみ削減の取り組み強化（ゼロ・エミッション化）を図り、社会への貢献を目指すものです。

環境省の報告によると、2010年推計でプラスチックごみは、世界全体で478～1275万トン/年、我が国からは2～6万トン/年が海洋流出しているとみられています。プラスチックごみによる海洋汚染が地球規模で広がる中、2015年に開かれた「国連持続可能な開発サミット」において、廃棄物の発生防止・削減することがSDGsとして採択され、各国でも使い捨てのプラスチック対策への取り組みが行われています。

こうした中、イベント開催時に利用されるプラスチック製品削減を目的に、アサヒビールはリユースカップ「森のタンブラー」を、丸繋製菓は「e-tray（食べられる器）」を通じて、JTBとJHIは観光イベントと環境にやさしい容器・製品をマッチングさせることで、4社が協業して、廃棄物を排出させないイベントの仕組みづくり（イベントのゼロ・エミッション化）を推進します。

その一環として、2020年3月にアメリカ合衆国ハワイ州オアフ島で開催される観光地イベントを通じ、プラスチックごみ削減により、持続可能社会へ貢献できることを実証します。

ハワイ州では2015年に全米で初めて、2045年までに「全電力消費の100%を再生可能エネルギーで賄う」ことを義務付ける法律を制定。環境意識の高まりをみせる中、オ

アフ島では2019年12月にプラスチック食器類の全面禁止案が可決されました。2021年より段階的に導入され、2022年までに使い捨てプラスチック製品（皿、スプーン、フォーク、ナイフ、ストローなど）の使用が全面的に禁止されます。脱プラで注目を集めるハワイ州（オアフ島）で2020年3月6日（金）～3月8日（日）に、10万人以上もの観客動員を誇る“ホノルルフェスティバル”が開催されます。このフェスティバルは期間中の各種イベントにおいて、アサヒビールの「森のタンブラー」と丸繁製菓の「e-tray（食べられる器）」を利活用し、参加者だけではなく、オアフ島民に対しても、使い捨てプラスチックごみの削減を促し、ハワイ州へ貢献します。

【連携事業の概要】

ホノルルフェスティバルでの利用予定

イベント	森のタンブラー	e-tray（食べられる器）
ハワイ州知事主催昼食会	○（ホノルルフェスティバルロゴ入り） 食器として利用	—
フレンドシップパーティー	○（ホノルルフェスティバルロゴ入り） 食器として利用	○ 食器として利用
展示・実演・クラフト会場	○（ホノルルフェスティバルロゴ入りと ロゴなし）展示のみ	○ 展示のみ

州知事主催昼食会とフレンドシップパーティーでは、食事の際の食器として実用され、使用後の「森のタンブラー」はリユースを念頭に、記念品としてお持ち帰りいただきます。

【「森のタンブラー」とは】

アサヒビールとパナソニック株式会社が開発した「森のタンブラー」は、使い捨てプラスチックカップ削減のために“マイカップ”としての使用を提案しているエコカップです。植物由来原料を主原料としており、自然由来の手触りや香りも楽しめます。高い形状自由度とリユース可能な強度を持つとともに、印刷適性も高いことから、各種イベント等に合わせた設計が可能となっています。様々な植物素材を原料とすることが可能で、原料由来の異なる色合いが楽しめます。植物繊維由来の細かな凹凸が表面に施されており、ビールを注いだ際に持続性のあるきめ細やかな泡をつくりだします。地球に優しい製品であることに加え、その優れたデザイン性も評価されています。



リユースカップ「森のタンブラー」ビールのきめ細やかな泡をつくりだす特徴がある
（写真はイメージ）

「森のタンブラー」の詳細：<https://rd.asahigroup-holdings.com/research/news/014.html>

【「e-tray（食べられる器）」とは】

「e-tray（食べられる器）」は、愛知県碧南市にある「アイスモナカの皮」を製造している丸繋製菓が“おいしく食べて、ごみをゼロにする”をコンセプトに開発した「食べられる食器」です。

碧南市にはアイスモナカの皮を作る会社が9社もあり、皮作りは碧南市の地場産業となっています。その技術と歴史により、従業員40人ほどの丸繋製菓が「e-tray（食べられる器）」を開発し、世界に向け発信を続けています。

じゃがいもでん粉を原料にしており、水を入れても1時間ほど器が崩れない耐水性強度が特長です。オアフ島のハレイワにある有名なかき氷店マツモトシェイブアイスが利用し、同店のゴミ排出量が3分の1になったということで話題になり、CNNはじめ海外メディアからも注目を集めています。

「e-tray（食べられる器）」の他には、販売中の「食べられるお箸」や、今夏に発売予定の「食べられるスプーン」など、ラインナップ拡充も進んでおり、さらなるプラスチック容器削減の効果が期待されます。



じゃがいもでん粉を原料とした「e-tray（食べられる器）」（写真はイメージ）

「e-tray（食べられる器）」の詳細：<http://marushige-icecone.com/works/index.html>

（注）ホノルルフェスティバル：

昨年25周年を迎えたハワイ最大級の文化交流イベント。1995年に日本の祭りを紹介するコンセプトで始まり、毎年3月に開催。<https://www.honolulufestival.com/ja/>

※ この書面は国土交通省記者会、名古屋経済記者クラブへお届けしています。

<一般のお客様からのお問い合わせ先>

JTB 名古屋事業部 TEL：052-551-2411 営業時間 9：30～17：30（土・日・祝休業）
アサヒビール お客様相談室 TEL：0120-011-121 営業時間 9：00～17：30
株式会社丸繋製菓 TEL：0120-100-274 営業時間 9：00～17：00（土・日・祝休業）

<報道関係の皆様からのお問い合わせ先>

JTB 広報室（名古屋）TEL：052-582-9482
アサヒグループホールディングス広報部門 TEL：03-5608-5126
丸繋製菓代表：TEL：0566-43-4332