

弁当容器で手軽に環境負荷軽減に貢献

「丸の内エコ弁プロジェクト」本格運用開始

日本初、不動産デベロッパー主導で弁当容器リサイクルを推進

三菱地所株式会社は、2015年10月1日から11月30日の実証実験を経て、本年5月30日より丸の内エリア（大手町・丸の内・有楽町）の飲食店舗で販売される弁当にリサイクル容器を使用し、回収・リサイクルを行う「丸の内エコ弁プロジェクト」の本格運用を開始します。デベロッパーとして複数の店舗と連携し、地域一体で弁当容器のリサイクル活動を推進する取り組みは日本で初となります。

3棟16店舗が参加した実証実験では、容器回収率が20.8%と、約665kgのCO2削減^{※1}（杉の木48本が1年間に吸収する量相当）につながり、一定の環境負荷軽減効果が得られました。また、就業者からも手軽に社会貢献できる等の理由により好評をいただき、本格運用した場合の参加希望者は95%に達しました。これらの結果を踏まえ、エリアや店舗数を拡大し、12棟27店舗で本格運用を開始します。今後は引き続き丸の内エリア内で参加店舗を募ると共に、回収場所も広げることで、より環境負荷軽減効果を高める方針です。

■本プロジェクトの概要と環境負荷軽減効果

23万人の就業者が働く丸の内エリアでは、年間約260万個^{※2}の弁当が販売されています。これまでも弁当容器を含め、環境への取り組みは行っていますが、街一体の開発・エリアマネジメントを行うデベロッパーとして、より高いレベルのリサイクルめざし、本プロジェクトを開始しました。表面にフィルムを貼った容器を使用するため、食後にフィルムをはがし、フィルム・フタを廃棄、容器を各ビルに設置された回収ボックスに返却することで、就業者は手軽にリサイクル活動に参加することができます。尚、本プロジェクトは、環境省「平成28年度容器包装における環境負荷低減効果等モデル実証事業の実施等業務」の協力を得て実施します。

本プロジェクトの環境負荷軽減効果

①CO₂の削減

フィルムとフタのみ廃棄されること、容器のリサイクル素材率が約70%と高いことから、容器を1つ回収する毎に約120gのCO₂^{※3}が削減される

②ゴミの削減

はがしたフィルムとフタしかゴミが発生しないため、ゴミの量が約60%削減される

③水資源の節約と水質汚染の軽減

容器を洗わずにリサイクルできるため、水の節約と水質汚染の軽減につながる

④天然資源の保全

再生原料を使用していることから資源節約につながる



※1,2,3 当社調べ

■本プロジェクトの仕組み

- ①店舗は、表面の薄いフィルムをはがすことで容器をリサイクルできる「P&P リ・リパック容器」を購入し、弁当容器に使用して販売。
 - ②弁当購入者は食後、フィルムをはがし、専用の回収ボックスに容器を返却。
 - ③回収された容器は、溶解施設で溶解処理・再原料化。
 - ④再原料化された容器は、リサイクル容器製造業者で再び容器として製造。
- ※三菱地所グループは、全体スキームの構築、回収ボックスの設置、店舗・就業者への理解促進・協呼びかけによる導入店舗数・回収率の向上を実施。

■（参考）実証実験結果

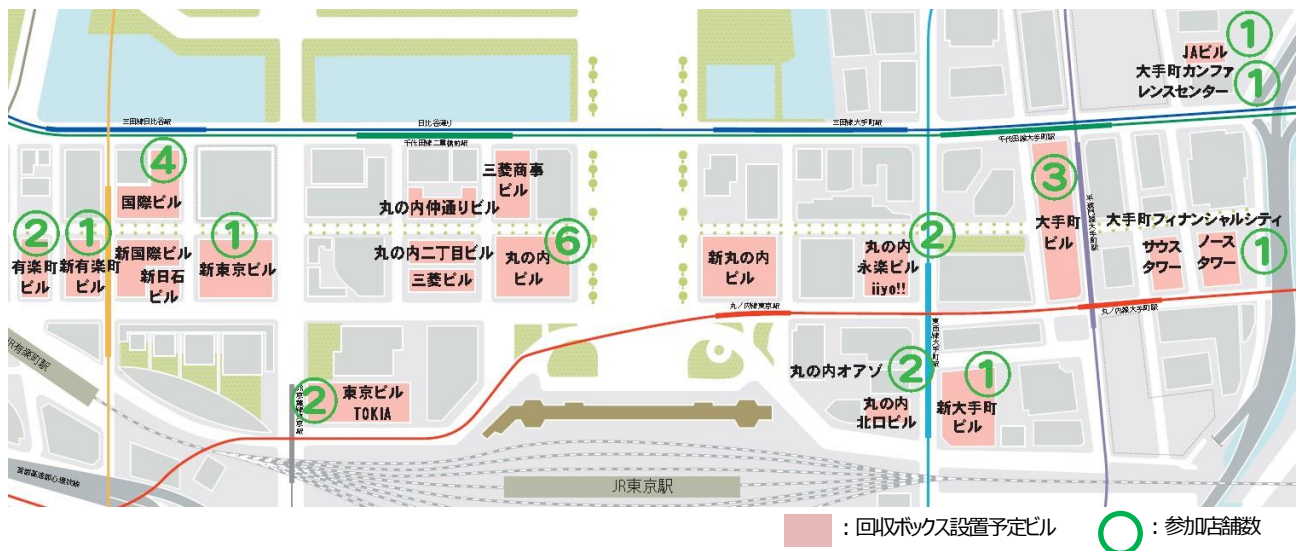
<実証実験概要>

実施期間：2015年10月1日～11月30日
 実施店舗：3棟16店舗（丸ビル、岸本ビル、三菱ビル）
 回収場所：5棟96箇所（丸ビルを含む5ビルの各階給湯室等）

<販売・回収結果>

- ・回収率：20.8%
- 回収量約5,500個／販売個数 約26,400個
- ・CO₂換算：約665kg削減
- 杉の木48本が1年間に吸収する量相当

■参加店舗・回収ボックス設置予定場所



【大手町フィナンシャルシティ】

蕎麦 包丁切りそば みとら庵

【大手町カンファレンスセンター】

ショップ&レストラン

永楽

【JAビル】

農業・農村ギャラリー内 食のコーナー「旬」

【大手町ビル】

大手町 BAMBOO
 DRUNK BEARS
 イタリアン食堂酒場 大手町厨房

【新大手町ビル】

丸の内ディンドン 新大手町ビル店

【丸ビルB1F Maruchika Food selection 内】

鶏三和
 井泉本店
 オーガニックハウス 丸ビル店
 胡同家常菜（フートンカジョウサイ）
 ちよだ鮎 丸の内ビル
 日本橋だし場 丸ビル店

【iiyo!!(イーヨ!!)】

Daichi & Travel cafe
 Hot Spoon 丸の内店

【丸の内オアゾ】

上海厨房 石庫門 丸の内店
 神戸屋レストラン 丸の内店

【東京ビル TOKIA】

宮崎地鶏炭火焼 車
 北海道の旬 焼肉たむら

【有楽町ビル】

とんかつ まるや 有楽町店
 丸の内ディンドン 有楽町ビル店

【新有楽町ビル】

ア・ラ・カルトン

【国際ビル】

和菜房 the kitchen 晴
 シーフードタイ屋台 TARU TARU
 日本料理 おかもと
 Little Miss 耕一路

【新東京ビル】

丸の内ディンドン 新東京ビル店

Dynamic Harmony

Tokyo Marunouchi

三菱地所は2015年8月、丸の内(大手町・丸の内・有楽町・常盤橋地区)エリアのまちづくりコンセプト「Open」「Interactive」「Network」「Diversity」「Sustainable」を踏まえ、まちづくりコンセプトを伝えるワード「Dynamic Harmony」を制定しました。「あらゆるものをダイナミックに調和させ、新たな価値を生み出す街」丸の内。それは、三菱地所が世界に発信する街のあり方です。