

# ㊦びん消費材一覧

2021年3月現在

このびんはリユースする㊦びんです。  
生活クラブの配達時に返却してください。

※包材ラベルやキャップは変更になることがあります

※カタログに㊦マークがついています。

900ml



丸大豆 丸大豆醤油 国産丸大豆 万能つゆ 白だし 三河 河内晩柑 ぶどう 温州みかん  
醤油 (自然垂れ) 醤油濃口 醤油濃口 ジュース (濃縮還元)

500ml



国産丸大豆 丸大豆 万能つゆ だしから取った 白だし みりん風  
醤油 うすくち醤油 濃縮つゆ 濃縮つゆ 醸造調味料

350ml  
UDびん



マヨネーズ トマト ケチャップ いろいろ使える トマトたっぷり トマトとマスカットの りんごジャム  
ケチャップ ケチャップ ケチャップ



いちごジャム マーマレード 関西お好み ソース ブルーベリー ソース ジェニユイン 小梅干し  
ディルピクルス



食酢 純米酢 調理用 純りんご酢 純玄米黒酢 はちみつ黒酢  
合わせ酢 ドリンク



温州みかん 梅ドリンク ぶどうジュース 無添加  
ジュース コンコード 赤ワイン

360ml



中濃ソース とんかつソース ウスターソース タイハイ 白だし そぼつゆ ポン酢 ゆず香る  
丸大豆 減塩しょうゆ しょうゆ しょうゆ (ゆず) ポン酢 さっぱり ポン酢



ゆずとすだちの 塩ぽん酢 すし酢 焼肉のたれ すき焼きのたれ ごまだれ キムチ鍋 しょうが  
塩ぽん酢 しょうゆ しょうゆ しょうゆ (白) シロップ

200ml 中口



えのき茸 五目ずし の素 きのこ山菜 和風きのこ  
茶漬 の素 炊込み ご飯の素 ソース



のり佃煮 しそひじき あみえび  
ふりかけ ふりかけ

200ml  
ドレッシング  
びん



イタリアン しょうゆ ドレッシング ごちそうサラダ 生姜 ドレッシング ノンオイル 青じそ ドレッシング 胡麻 ドレッシング シーザー サラダ用 ドレッシング すだち果汁の さっぱり ドレッシング



FSC®認証木材/紙製品を使用することにより、より良い森林管理を支援しています。



このリーフレットの用紙とインクは環境に配慮した資材を使用し、グリーンプリンティング認定を受けた工場で製造されています。

## CONTENTS

- 1 グリーンシステムとは
  - 2 びんのリユース
  - 3 ㊦びんの返し方
  - 4 牛乳びんの返し方
  - 5 ㊦びんと牛乳びんを自治体の回収に出さないで!
  - 6 牛乳キャップとピッキング袋の返し方
- 鶏卵パックも回収します
  - ㊦びん消費材一覧

はじめて聞くけど何かしら…?



## 1 グリーンシステムとは

びんを回収・洗浄してリユース(再使用)、プラスチック類をリサイクルするしくみです。  
Garbage Reduction for Ecology and Earth's Necessity (地球生態系のためのごみ減量)の頭文字(GREEN)から「グリーンシステム」と名付けました。

**Garbage Reduction for Ecology and Earth's Necessity**  
(地球生態系のためのごみ減量システム)



なんどもくり返し使います

## 「グリーンシステム」の活動や実績を WEBサイトで紹介しています

環境にやさしい暮らしを目指し、生活クラブでは20年以上にわたってグリーンシステムをつづけてきました。このガイドでは伝えきれないことがたくさんあります。ぜひWEBサイトをのぞいてみてください! リユースのコツなど知りたい情報が満載です。動画コンテンツも見てくださいね!



びん再使用ネットワーク(びん再使用をすすめる生協のネットワーク)作成のYouTube動画「びんにまつわるちょっといい話」

第6回環境省  
グッドライフ  
アワードを  
受賞しました



詳しくはこちらから

生活クラブグリーンシステム 検索





## 2 びんのリユース

㊤びんと牛乳びんを回収して、再使用しています。㊤びんは形（規格）を統一したびんで、調味料やジュースなどいろいろな消費材に使われています。



## 3 ㊤びんの返しかた

※キャップや金属のフタは自治体の回収に出して下さい。



### 大切なリユースびんを繰り返し使うために

#### お願い1 びんの内側はデリケート

ガラスびんは、割れたり、欠けたりします。特に、びんの内側はデリケートで、金属のスプーンなどで簡単に傷付いてしまいます。洗うときも、ブラシで“ゴシゴシ”しないようにしてください。



共同購入している、「シリコンスプーン」がおすすめです！

#### お願い2 栓抜ききの形にご注意

栓抜ききの「つめ」の形状によって、びんの口部分を傷付けるものがあります。凸状になっているものはガラスと接触して割れたり傷付いたりします。必ず凹状になっているものを選んでご使用ください。



深く差し込んで、口部分のガラスに当てないように気をつけて

## 4 牛乳びんの返しかた



下の写真のようなことに気をつけてびんの返却をしてください。



### びんの中にほかのものを入れてはいけません

プロテイン、カスピ海ヨーグルト、ココアなどの混入事例がありました。製品事故の原因となりますので牛乳以外のものは、絶対に入れないでください。

## 5 ㊤びんと牛乳びんを自治体の回収に出さないで！



### こんなに違う！リユースとリサイクル

#### 回収コスト

自治体の回収コストは1kgあたり60円だけれど…  
**リユースなら0円！**

＜自治体回収コストの試算＞  
自治体でリサイクル 12円  
超軽量500ml㊤びんの場合

グリーンシステムでリユース 0円  
自治体でリサイクル 17円  
900ml牛乳びんの場合

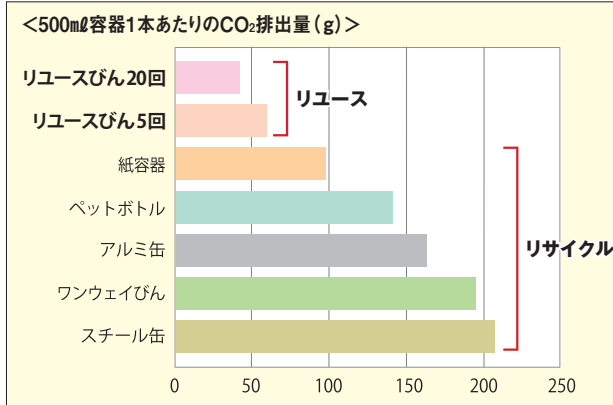
#### CO<sub>2</sub>排出量

リユースでは壊さず  
**そのまま使えるから…**

＜CO<sub>2</sub>排出量比較＞ 超軽量500ml㊤びんの場合  
通常のリユースびんを自治体でリサイクル 340g  
超軽量の㊤びんをリユース 90g  
CO<sub>2</sub>排出量を削減！ 250g

#### リユースびんと他の容器

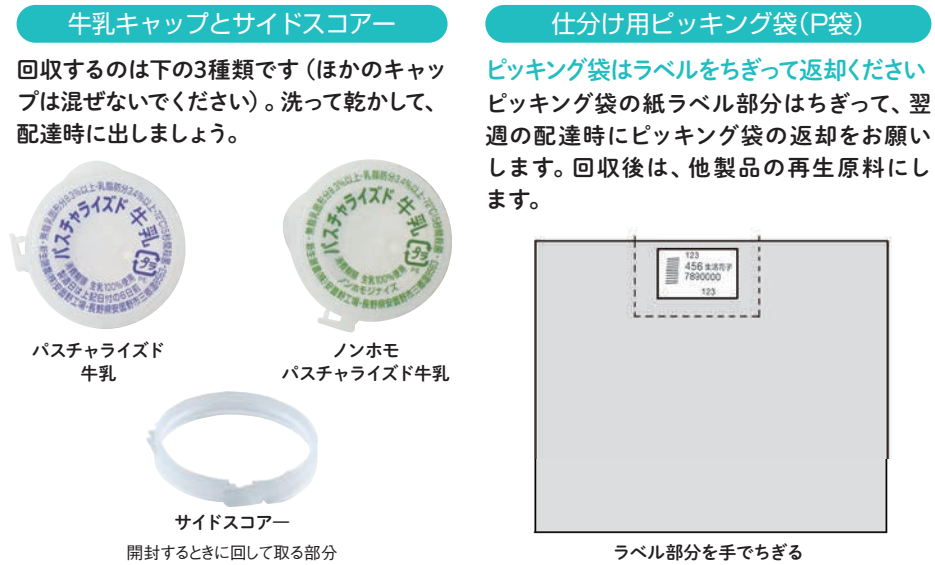
LCA\*という環境評価の手法でみると、リユースびんは、**ごみを減らすだけでなく、限りある資源を大切に使うことや、水を汚さないこと、CO<sub>2</sub>排出量も少ないことなど、様々な点で優れています**



※LCA：ライフサイクルアセスメントの頭文字。資源の採取から製造、流通、消費、廃棄までトータルでの環境影響を評価する手法。

## 6 牛乳キャップとピッキング袋の返しかた

- ①生活クラブのもの以外にも類似品がありますが、材質の判断が難しいので回収はしません。
- ②牛乳キャップとピッキング袋は材質が異なるので、混ぜないで別々に出してください。
- ③ノンホモ牛乳はキャップに脂肪が付きやすいのでよく洗ってください。



### 注意事項 ピッキング袋の回収ルール

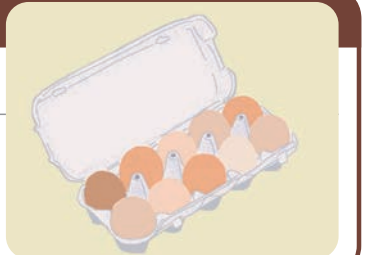
#### どうしてラベル部分をちぎらないといけないの？

ラベルはピッキング袋と素材が異なるため、資源として再利用する場合、異物となり再資源化できなくなります。ラベルの「のり」も異物となるため、ひと手間かかりますが、必ずラベル部分を手でちぎってください（ていねいに切り取る必要はありません）。ピッキング袋の中にピッキング袋を詰めて配達時に出してください。水がつくと再生過程で支障が出ますので、乾いた状態で返却してください。

### こちらも回収します

#### ・鶏卵パック

紙パックはリユース、PETパックはリサイクルしています。  
※温泉たまごのパックは回収しません。



## 「グリーンシステム」が、第6回環境省グッドライフアワードを受賞



環境省グッドライフアワードは、「環境と社会によい暮らし」に関わる活動を応援するプロジェクトです。社会をよくする取組みを「環境大臣賞」として表彰、広く発信して、ひとりひとりがライフスタイルを見直すきっかけになることを目指しています。「グリーンシステム」はこれまでの取組みと実績が評価され、2018年11月に「第6回 環境省グッドライフアワード環境大臣賞（NPO・任意団体部門）」を受賞しました。

詳しくは生活クラブのWEBサイトへ

生活クラブグリーンシステム 検索