



大学記者クラブ加盟各社 御中

平成 26 年 5 月 9 日
岡 山 大 学

リユースびん入りの岡山県産ほうじ茶「晴・Re・茶」

5/12（月）から岡山大生協で販売

<概 要>

環境にやさしいリユース（Reuse）を推進する取り組みとして、岡山大学廃棄物マネジメント研究センター、学生団体「岡プロ!」、NPO 団体「岡山賢人プロジェクト」の 3 者共同で企画したリユースびん入り飲料「晴・Re・茶（はれちゃ）」が、5 月 12 日（月）より岡山大学生協ピオーネユニオンにて販売されます。

地元岡山県真庭市勝山地区産のほうじ茶を使用し、低カフェインでカラダにやさしく、岡山県の地産地消を推進する飲料としました。温室効果ガスの排出量を CO₂ に換算して「見える化」（表示）する仕組み「カーボンフットプリント（CFP）コミュニケーションプログラム」の認定を受け、ガラスびんとして日本で初めて CFP マークを取得したリユースびんを使用しています。

価格は 1 本（220ml）118 円（税込、びん預り金 10 円を含む）で、飲み終わった後に空きびんをピオーネユニオンに返却すれば、びんの預り金 10 円が返却されます。

記

1 リユースびん飲料の概要

この飲料は、環境省の「平成 25 年度びんリユースシステム構築に向けた実証事業」の採択を受けて開発されました。商品名は、岡山大学工学部二年生の上竹嘉紀さんが提案した、①「晴れの国おかやま」で育った茶葉を使い、②くり返し使える Reuse びんを使用して環境にやさしい、③ほうじ茶飲料、として、それぞれ「晴」、「Re」、「茶」の 3 文字を取って順につなげた商品名「晴・Re・茶（はれちゃ）」としました。また、(株)引両紋（岡山県備前市吉永町）が製造する岡山県真庭市勝山地区産のほうじ茶を使用し、低カフェイン※でカラダにやさしく、岡山県の地産地消を推進する飲料としました。

なお、びんをリユースするためには、空きびんの回収・選別・洗浄などの手間がかかるため、製造・流通に関わる事業者の方の協力が不可欠になります。本事業の実施に当たっては、飲料の製造・充填・洗びんに大阪府豊能郡能勢町の能勢酒造（株）、岡山圏内での飲料の保管・販売先までの配送・空きびん回収に（株）リカーランドアヤノ、販売に岡山の地産地消に取り組む「食と農デザインプロジェクト・フーダ」の協力をいただいています。

※日本食品標準成分表 2010 によれば、浸出液 100g あたりのカフェイン含有量標準値はドリップコーヒー60mg、紅茶 30mg、せん茶・ウーロン茶・ほうじ茶 20mg となっており、本飲料は 11mg とカフェイン少なめになっています。



PRESS RELEASE

2 ガラスびんでは日本で初めてカーボンフットプリント・マークを取得

リユースびんの環境負荷削減効果を分かりやすく情報提供する目的で、使用したリユースびんは、温室効果ガスの排出量を CO₂ に換算して「見える化」(表示)する仕組み「カーボンフットプリント(CFP)コミュニケーションプログラム」の認定を受け、ガラスびんでは日本で初めてカーボンフットプリント(CFP)・マークを取得しました。

このびんを1回使用して捨てた場合の CO₂(440g)に比べ、5回くり返し利用すると CO₂を67%減らせます。

3 販売

食と農デザインプロジェクト・フーダ

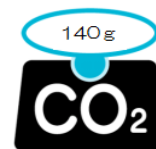
〒700-0031 岡山県岡山市北区富町 2-5-27

電話: 086-252-1616 Fax: 086-251-9138

以上



1回使用あたり



CO₂の「見える化」
カーボンフットプリント
<http://www.cfp-japan.jp>
CR-BE03-14001

評価範囲:
ガラスびんのみ
(中味は対象外)

びんを1回使用
で捨てた場合の
CO₂(440g)に比
べ、5回くり返し
利用(Reuse)す
ると、CO₂を67%削減
できます。

<お問い合わせ先>

岡山大学廃棄物マネジメント研究センター

准教授 松井康弘

(電話/FAX番号) 086-251-8991

(ホームページ) <http://harecha.com>