

だれでもできる! 使って返して脱プラ

Rびん回収率UPキャンペーン

キャンペーン期間

7月25日(金)まで

抽選で
プレゼント!

「Rびん」は、生活クラブの調味料やジュースなどの容器に使われているリユースびん。びんをくり返し使うことで、プラスチックに頼らない「脱プラ」につながります。使い終わった「Rびん」は洗って毎週の配達時またはデポーに返すだけ。環境にやさしい生活を始めませんか。

キャンペーン期間中にRびんいずれか3本を返却して応募すると、抽選で素敵なプレゼントが当たります!



総数 100 組

対象品目

Rびん全種類

- 900ml ●500ml ●360ml ●350mlUDびん
- 200ml中口 ●200mlドレッシングびん

※「牛乳びん」はキャンペーン対象外です

対象品目一覧は
裏面へ!組合員みんなの力で、CO₂の排出量を削減!CO₂
排出量
2022年度

2,465トン削減!

CO₂
2,465t= 東京ドーム
約1個分削減

自治体の資源ごみの回収費用も節約!

自治体
回収費用
2022年度

2億5400万円削減!

Rびん・牛乳びん

自治体でリサイクルをした場合に必要となる回収費用(ガラス無色1kgあたり59.117円)を、生活クラブでリユースすることで節約

ピッキング袋・牛乳キャップ

自治体の回収費用(その他プラ容器1kgあたり168.383円)を、生活クラブでリサイクルすることで節約

実は、そんなRびんが返ってきていない...

3年以上も
ずっと!

900ml 500ml 回収率目標が未達成!

■自主回収認定容器 回収率の推移	Rびん	2020年	2021年	2022年	回収率目標
	超軽量900ml	78.8%	77.5%	81.6% ようやく達成!	80% 以上
	超軽量500ml	76.2%	76.9%	77.8% あと一歩!	



Rびんの回収率は年々、のびてはいるものの目標には届いていないんだ...このまま80%以下が続くと大変! だって900mlと500mlのRびんは「自主回収認定容器」なんだよー!

自主回収認定容器とは?

国の「容器包装リサイクル法」によって、事業者はリサイクル費用を負担しなければなりません。「自主回収容器」として国に認定されるとこの費用が免除されます。認定維持には回収率80%以上を継続し、将来的には90%が必要です。生活クラブで回収を始めた90年代には、回収率が90%を超えることもありましたが、現在は目標に届かない状況が続いています。認定取り消しの危機!



Rびん回収率UPキャンペーン応募用紙

提出〆切: 7月25日(金)まで

※ご記入いただいた個人情報は、プレゼントの抽選と発送のみに使用します。

提出日	月	日	氏名 ※必ず記入してください	組合員コード ※必ず記入してください	事務局確認欄
応募口数			支部名 地区名	班コード (班の方のみ)	

Rびん消費材一覧

このびんはリユースするRびんです。生活クラブの配達時やデポーに返却してください。

※カタログにRマークがついています。

※包材ラベルやキャップは変更になることがあります。

2025年3月現在

900ml



- 温州みかんジュース (ストレート)
- 丸大豆醤油
- 丸大豆醤油(自然垂れ)
- 国産丸大豆醤油濃口 ※関西のみ取組み
- 万能つゆ
- 白だし
- 三河本みりん

360ml



- 中濃ソース
- とんかつソース
- ウスターソース
- タイハイ丸大豆 減塩しょうゆ
- 白だし
- そばつゆ
- ポン酢しょうゆ(ゆず)
- ゆず香るさっぱりポン酢
- すし酢
- 焼肉のたれ
- すき焼きのたれ
- ごまだれ
- キムチ鍋つゆ
- ワインヴィネガー(白)
- しょうがシロップ

200ml 中口



- のり佃煮
- しそひじきふりかけ
- あみえびふりかけ

※デポーでは取組みのない品目もあります。

500ml



- ぶどうジュースコンコード
- 国産丸大豆醤油
- 丸大豆うすくち醤油
- 万能つゆ
- だしから取った濃縮つゆ
- 白だし
- みりん風醸造調味料
- 食酢
- 純米酢
- 調理用合わせ酢
- 純りんご酢
- 純玄米黒酢
- はちみつ 純玄米黒酢ドリンク
- 温州みかんジュース
- 梅ドリンク
- 無添加赤ワイン
- 白ワインRびん1本
- 国産白桃ストレート ジュース485ml

350ml UDびん



- トマトケチャップ
- マヨネーズ
- いろいろ使えるトマトベース
- トマトたっぷりピザソース
- トマトとマスカットのケチャップ
- りんごジャム
- マーメレード
- 関西濃厚ソース ※関西では「関西お好みソース」
- ブルーベリーソース
- ジェニウインディルビクルス
- ゆずマーメレード(ゆず茶)
- トマトパスタソース

200ml ドレッシングびん



- イタリアンドレッシング
- 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
- マスコバド糖黒みつ ※関西のみ取組み
- にんにくしょうゆ ドレッシング

きちんとできていますか?

R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ください。

① はずす



キャップの上蓋を持ち、ちぎらないように下へおろします。



切れ込みに沿って反時計回りに引き裂いていきます。ヒモ状の部分をしっかりとぎって、上へ引き上げます。



キャップが楽にはずせる「ブラキャップを取りマウス」も共同購入できます。

② はがす



プラスチックフィルムは必ずはがして!



紙ラベル

マシン目にそってのはがしてください。洗びん機の故障につながるため、プラスチックのフィルムは必ずはがしてください。

お湯につけておくとはがれやすくなります。びんに傷をつけないよう、はがしにくい場合は、そのまま返却してください。

③ 洗う



軽く水洗いして傷がつかないよう金属タワシなどは使わず、スポンジなどで優しく洗ってください。油汚れがとりきれなくても、洗びん機ですっきり洗うので、そのまま返却できます。

④ 返す



配達員やデポーの店頭へ返却してください。洗浄した後、繰り返し使用しています。



再使用されたRびんには、製造年月日の後に「R」が印字されています。



びんがリユースされる流れを動画でも紹介しています!

取扱いにご注意を

Rびんはくり返し使うみんなのものです。傷がつかないように、やさしく使いましょう!

びんの内側はデリケート

びんの内側は、金属のスプーンでも傷ついてしまいます。使い終わった時も、やさしく洗ってください。



共同購入している、「シリコンスプーン」や木製のスプーンがおすすめです!

栓抜きの形にご注意

栓抜きの「つめ」が凸状のものは、びんの口部分を傷つける可能性があります。凹状のものを選んで使ってください。



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ください。



つめの形状に角があるものや凸状のものは使わないでください。上記のものはOK。

みんなで回収率アップ!

国の「容器包装リサイクル法」により、事業者はリサイクル費用を負担しなければなりません。事業者が自ら回収し、国の認定を受けたびん※は回収の費用が免除されます。認定を維持するためには回収率80%以上に保ち、さらに将来的には90%をめざしていく必要があります。

※国の認定を受けたびんを「自主回収認定容器」と呼んでいます

900mlと500mlが認定を受けています



超軽量 900ml

超軽量 500ml

Rびん容量別の回収実績(単位 %)

超軽量900ml	超軽量500ml	超軽量360ml
77.7 %	75.7 %	83.2 %
広口UD350ml	中口200ml	ドレッシング200ml
70.8 %	229.4 %	76.4 %