

# 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

6月26日(金)まで



目印のRマーク

目印の丸正マーク

生活クラブは一部の消費材にリユースびんを使っています。調味料やジュースなどの「リユースびん」と、料理酒の「丸正びん(茶色)」を返却して、プラスチックにたよらない「脱プラ」をめざしましょう。使い終わったリユースびんは洗って毎週の配達便またはデポ<sup>※</sup>に返すだけ。環境にやさしい生活を始めてみませんか。

キャンペーン期間中にリユースびんいずれか1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!

※茨城にデポはありません

抽選で  
プレゼント!



総数 100 個

手洗いはもちろん、食器洗いや洗濯にも使える大人気の万能せっけん!

対象品目

リユースびん全種類

- Rびん
- 900ml ● 500ml ● 360ml
  - 350ml UDびん
  - 200ml ドレッシングびん

- 丸正びん(茶色)900ml
- ※「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、CO<sub>2</sub>の排出量を削減!

CO<sub>2</sub>排出量 2022年度 **2,465トン削減!**

CO<sub>2</sub> 2,465t = 東京ドーム 約1個分削減



「丸正びん(茶色)」をリユースすることで

さらに/  
CO<sub>2</sub>排出量 **15,656kg/年削減**

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年以上もずつ〜と! 900ml 500ml **回収率目標が未達成!**

Rびん	2020年	2021年	2022年	回収率目標
超軽量 900ml	78.8%	77.5%	81.6% (未達成)	80%以上
超軽量 500ml	76.2%	76.9%	77.8% (未達成)	80%以上

Rびんの回収率は年々、のびて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〜!

### ★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。現在は目標ぎりぎりの状況が続いています。認定取り消しされないよう回収率90%以上を目指しましょう!

## Rびん回収率UPキャンペーン応募用紙

提出〆切: 6月26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)	

※何口でも当選確率は変わりません

# リユースびん消費材一覧

リユースびんは**R**びん・丸正びん(茶色)です。

生活クラブの配達便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。  
※緑色の料理酒びんは回収しません。※デポーでは取組みのない品目もあります。

2026年2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

## 900ml 丸正びん(茶色)



- 米だけで仕込んだ料理酒 英君
- 米だけで仕込んだ料理酒 入駒
- 米だけで仕込んだ料理酒 杉勇
- 米だけで仕込んだ料理酒 神渡

## 500ml



- 万能つゆ
- 国産丸大豆醤油
- 丸大豆すくち醤油
- 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
- ぶどうジュースコンコード
- 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
- マーマレード
- 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
- ジェニュインディルピクルス
- ゆずマーマレード(ゆず茶)
- トマトバスタソース

## 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
- コク旨! 玉ねぎドレッシング
- キャロットドレッシング

# 見直してみよう リユースびんの返しかた

※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「**プラキャップ**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

プラスチックフィルムは必ずはがして!



紙ラベル

ミシン目によってはがしてください。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。**油污れがとりきれなくても、洗びん機でしっかり洗うので、そのまま返却**できます。

### ④返す



配達便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。



再使用されたリユースびんには、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

リユースびんはくり返し使うみんなのもので、傷がつかないように、やさしく使しましょう!

### 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!

### 栓抜きのご注意

栓抜きの「つめ」が凸状のもの、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たら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%をめざしていくことが必要です。

※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

## 2025年度 Rびん等の茨城回収実績 (( ))は生活クラブ全体の実績)

超軽量900ml	超軽量500ml	超軽量360ml
92.7(90.6)%	85.8(81.7)%	83.7(80.4)%
広口UD350ml	900ml丸正びん(茶色)	ドレッシング200ml
72.3(73.4)%	10.1(17.0)%	54.8(55.9)%
ピッキング袋	牛乳キャップ & サイドスコアー	
49.2(40.3)%	37.7(71.9)%	