

<ニュースリリース>

より環境に配慮した商品に！

『植物性乳酸菌 ラブレ』全4品のストローの貼付を廃止

～5月下旬から順次切り替え～

カゴメ株式会社(代表取締役社長:山口聡 本社:愛知県名古屋市)は、プラスチック使用量削減を目的に、『植物性乳酸菌 ラブレ』(全4品)に貼付しているストローを2023年5月下旬より順次廃止いたします。

『植物性乳酸菌 ラブレ』は、生きて腸まで届く植物性乳酸菌“ラブレ菌”を使用した植物性乳酸菌はっ酵飲料で、2006年の発売以来、健康に気を遣う女性を中心に愛飲いただいております。2022年9月からは、100%植物性^{※1}の植物性乳酸菌はっ酵飲料としてリニューアルするなど、商品の価値をブラッシュアップしてまいりました。

ストローの貼付を廃止する商品は、「ラブレダブル」「ラブレ 1日分の鉄分」「ラブレたっぷりカルシウム+イソフラボン」「ラブレたっぷり食物繊維」の4品です。ストローをなくすことで、年間約9,764万本のストローごみと、そのプラスチック使用量約28トンの削減^{※2}につながります。

一方、ストロー廃止に合わせて、ボトル上部のアルミのフタの形状や材質を開けやすく、飲みやすいよう改良いたします。また当面は、該当商品のパッケージ天面や商品にストローが貼付されていない旨を表示いたします。

当社は環境負荷の低減を目的に、2020年に「カゴメプラスチック方針」を制定して、環境に配慮したプラスチックの利用に取り組んでおります。これまでに、一部の商品において、植物由来素材のプラスチックキャップやストローを利用したり、リサイクルPET素材を100%使用したペットボトルに切り替えたりするなど、石油から新たにつくられるプラスチックの使用を抑制してまいりました。今回のストロー廃止も、「カゴメプラスチック方針」に基づく取り組みの一環です。

自然の恵みを活かした事業を展開する当社にとって、持続可能な地球環境は解決すべき重要な社会課題です。豊かな自然環境のもとで農業が持続的に営まれるよう、今後も石油から新たにつくられるプラスチックの使用量の削減等、環境に配慮した活動を進めてまいります。

※1 一部の食品添加物は除く。植物性乳酸菌ラブレは、植物性原材料と植物性乳酸菌からうまれたはっ酵飲料です。

※2 カゴメ2022年(1-12月)出荷実績より



<機能性表示食品「ラブレダブル」>



現行品とストロー廃止品
商品上部アルミのフタも変更

■ 商品概要

商品名	容量	賞味期間 (開封前)	店頭想定価格 (税込み)
ラブレダブル	80ml×3	29日	180円前後
ラブレ1日分の鉄分	80ml×3	29日	180円前後
ラブレたっぷりカルシウム+イソフラボン	80ml×3	29日	180円前後
ラブレたっぷり食物繊維	80ml×3	29日	180円前後



<届出表示>

本品にはラブレ菌(*Levilactobacillus brevis* KB290)が含まれます。本ラブレ菌は生きて腸まで届き、お通じと腸内環境を改善すること、肌の潤いを守るのを助けることが報告されています。

<機能性表示食品について>

本品は、事業者の責任において特定の保健の目的が期待できる旨を表示するものとして、消費者庁長官に届出されたものです。ただし、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。本品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

■ 『植物性乳酸菌 ラブレ』ブランドサイト

URL: <https://www.kagome.co.jp/products/brand/labre/>

■ カゴメお客様相談センター

0120-401-831 (土日祝日・年末年始を除く)

<報道機関様むけのお問い合わせ先>

カゴメ株式会社 経営企画室 広報グループ 北川、榎木
TEL:03-5623-8503