

# プラ容器回収実験のご協力のお願い

東金市では食用油や食用油を含むドレッシング、調味料などの容器や菓子・シリアルなどの袋は「可燃ごみ」として出させていただきます。

プラスチックごみの削減や有効活用すべく、これらの容器・包装を分別して回収し、その量と状態を把握して、新しいリサイクル技術の開発につなげていきます。

**日時：2022年11月5日(土)～12月4日(日)**

東金マルシェ開店時間の9：00～18：00の時間帯で回収しています。

回収  
対象物

柔らかいプラスチックの菓子・シリアル袋




・紙やクラフト包装を使っている容器は入れないでください

油を使った調味料のボトル  
食用油、ドレッシング、マヨネーズなど



・キャップ、ラベルはつけたままでよいです。

 マークがついている、お菓子・シリアルの「袋」、調味料のボトル。  
メーカーは問いません。

回収実験の  
紹介と出し方

回収実験について動画にてご紹介いたします。  
⇒ [https://youtu.be/fe25oUuNQ\\_s](https://youtu.be/fe25oUuNQ_s)

回収Box  
への出し方

柔らかいプラスチックの菓子・シリアル袋

出し方映像はこちら

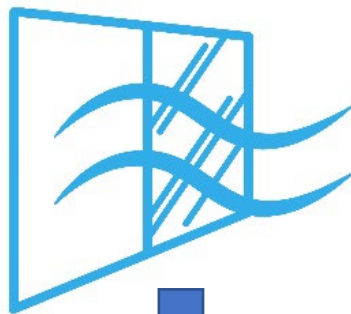
⇒<https://youtu.be/foJnxkaEHgE>



食べ終わったら



水ですすいで



風通しのいいところで  
乾かしてお持ちください。



回収ボックスに  
入れてください。

**※紙やクラフト包装紙を使っている  
容器は入れないでください。**

回収Box  
への出し方

油を使った調味料のボトル  
食用油、ドレッシング、マヨネーズなど

出し方映像はこちら

⇒<https://youtu.be/w-srsVWqeJY>

**食用油**：サラダ油やオリーブオイル、ごま油など



使い切ったら



古新聞などに  
一晩程度、逆さにし、  
油を出し切って



つぶして  
キャップを閉めて



回収ボックスに  
入れてください

※キャップ、ラベルはつけたままでよいです。

回収Box  
への出し方

油を使った調味料のボトル  
食用油、ドレッシング、マヨネーズなど

出し方映像はこちら

⇒<https://youtu.be/YTee12DC3NA>

## 調味料：ドレッシングやマヨネーズ



使い切ったら



水ですすいて



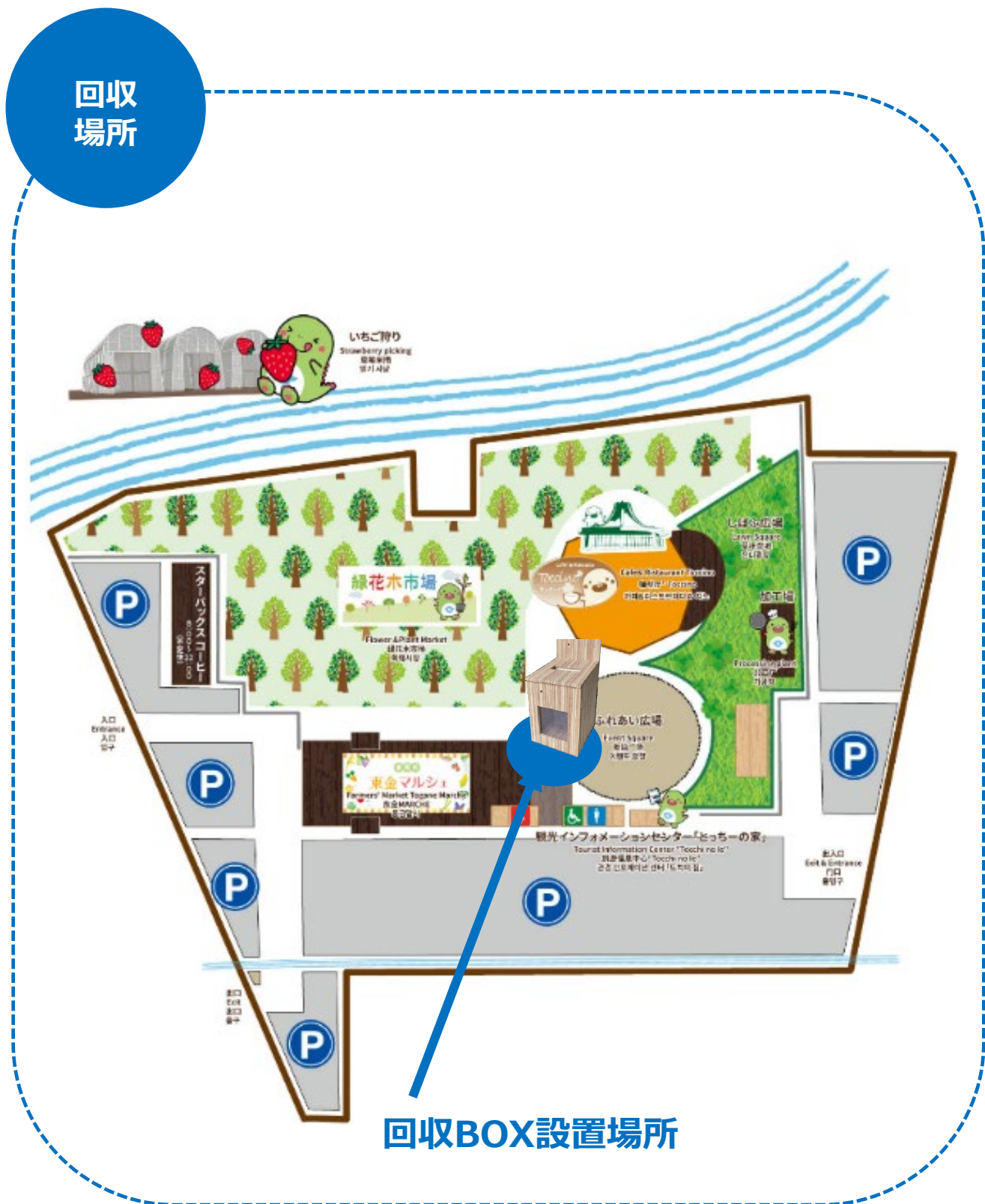
つぶして  
キャップを閉めて



回収ボックスに  
入れてください

※キャップ、ラベルはつけたままでよいです。

回収  
場所



道の駅 みのりの郷東金（東金マルシェ出口付近）  
〒283-0005 千葉県東金市田間1300-3

「すまる」をなくす、「みらい」をつくる。

R PLUS JAPAN

Calbee

NISSHIN  
Oillio  
"植物のチカラ"

環境と資源を守る  
三友プラントサービス

東金市  
TOGANE CITY



## ■ カルビー株式会社

空きパッケージを折りたたんで、ごみのかさの削減にも貢献！

『カルビー ルビープログラム』

<https://www.calbee.co.jp/lbeeprogram/>

プラスチック容器代替・削減への取組み

<https://www.calbee.co.jp/sustainability/environment/package.php>

## ■ 日清オイリオグループ株式会社

プラスチック問題の解決に向けた取組みを強化

- ◆ 家庭用の主力製品(1000g ポリボトル)へ環境対応素材を導入
- ◆ 家庭から排出される食用油・調味料の使用済プラスチック容器回収実証実験を開始

[https://www.nisshin-oillio.com/company/news/down2.php?attach\\_id=1460&uid=8019](https://www.nisshin-oillio.com/company/news/down2.php?attach_id=1460&uid=8019)

## ■ 東金市

使用済みプラスチックを新たな資源に  
リサイクル倉庫などでの回収をスタート

<https://www.city.togane.chiba.jp/0000010664.html>