

機内食の容器を地球環境に優しい植物由来の素材へ変更 ～機内で使用する物品の脱プラスチックを加速～

- 日本の航空会社として初めて、国際線エコノミークラス機内食の主菜容器を、プラスチック製から地球環境に優しい植物由来のバガス素材(サトウキビから砂糖を精製する際に残る茎や葉のこと)へ変更します。
- これにより、機内物品における使い捨てプラスチック使用量の約 3 割にあたる年間約 317トン^{※1}を削減します。

ANA は 2021 年 8 月より順次、日本の航空会社として初めて、国際線エコノミークラス機内食の主菜容器をプラスチック製から地球環境に優しいバガス素材へ変更します。

バガス素材の新たな容器は、地上や上空など様々な環境下において安定した品質を保つことが求められる機内食ならではの厳しい安全・衛生要件を満たし、お客様にこれまで同様にお食事をお楽しみいただけます。



(現容器)



(新容器)

国際線エコノミークラス機内食(牛丼)

ANA グループは ESG 経営についての中長期目標を策定しており、2050 年までに 3R^{※2}の取り組みを推進し、資源類の廃棄率をゼロにしていくことを目指しています。これまでも機内で使用するプラスチック製品のうち、カトラリーやマドラーは木製のものへ、ストローはバイオプラスチック製のものへ変更するなど、地球環境への取り組みを進め、2020 年度は年間約 25トン^{※1}の使い捨てプラスチック使用量を削減しました。

今般、機内物品において最大のプラスチック使用量を占める機内食の主菜用容器をバガス素材に変更することにより、使い捨てプラスチック使用量の約 3 割にあたる年間約 317トン[※]の削減を実現します。今後も、使い捨てプラスチック使用量の更なる削減に向け、様々な物品の環境配慮型素材への変更を進めてまいります。

ANA グループは引き続き、地球環境への取り組みを重要な経営課題と認識し、持続可能な社会の実現に向けて貢献してまいります。

※1 2019 年度使い捨てプラスチック使用実績との比較

※2 3R : プラスチック、紙等を中心とした資源類利用の削減(Reduce)、再利用(Reuse)、リサイクル(Recycle)

以上