

気候変動や資源問題の解決に向けた 技術・工夫の結晶「カップヌードル」

Cup Noodle is the crystallization of various technologies and ideas for solving climate change and resources problems

姿かたちを変えることなく、時代にあった進化を続ける。

Continuing to evolve without changing appearance

導入年 Year	08年以前 Before 2008	08年 2008	19年 2019
バイオマス度 Biomass level	0%	71%	81%
主要素材 Main materials	石化プラスチック Petroleum-based Plastic	紙 Paper 石化プラスチック Petroleum-based Plastic	紙 Paper バイオマスプラスチック Biomass Plastic
プラ削減率 Rate of plastic reduction	【基準】 (Baseline)	▲23%	▲40%
CO ₂ 削減率 Rate of CO ₂ emission reduction	【基準】 (Baseline)	▲21%	▲34%

植物由来の「バイオマス ECO カップ」 Plant-derived Biomass ECO Cup

従来の「ECOカップ」が備えていた断熱性や保香性を維持しながら、石化由来のプラスチックを植物由来のバイオマスプラスチックに一部置き換えることで、バイオマス度を81%に引き上げた容器です。これにより石化由来プラスチック使用量を約半減、LCAでのCO₂排出量を約16%削減しました。

We increased the biomass content of our containers to 81% by replacing some petroleum-based plastics with plant biomass while keeping the thermal insulation and aroma retention of existing "ECO Cups". As a result, petroleum plastics were halved, and CO₂ emissions from LCA were cut by around 16%.



環境・人権に配慮し、かつ消費者の利便性を維持する技術

Care for the environment and human rights, convenience for consumers

「環境や人権に配慮した持続可能なパーム油の使用」「大豆ミートなど代替肉技術の活用」「フタ止めシール削減と新形状のフタ採用」など、さまざまな技術や工夫を集積しています。

We have accumulated various technologies and ideas such as the use of sustainable palm oil with consideration for the environment and human rights, utilization of plant-based meat technologies, reduction of lid-sealing and adoption of lids with new shapes.

