

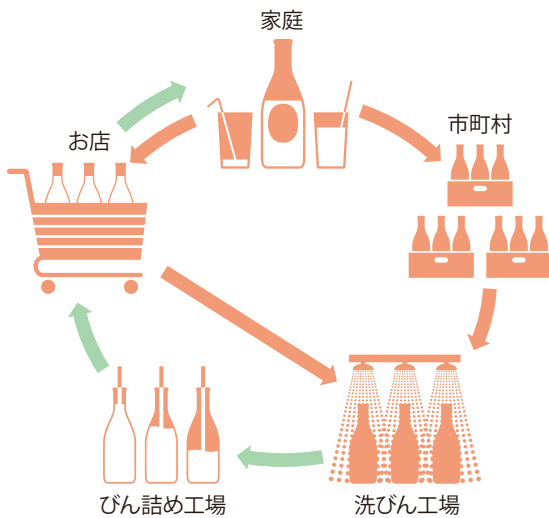
1. びんリユースの仕組み

びんリユースの流れ

びんリユースの流れは以下の通りです。びん詰め工場
で中身が詰められ、販売店を通じ、家庭や飲食店
に届けられ、中身を消費後、あきびんは回収され、洗
浄・殺菌を経て、何度もくり返し再使用されます。

くり返し再使用されるリユースびんを流通させるた
めの外装容器として、「P箱～プラスチック製通函(か
よいばこ)」が利用され、あきびんを回収する際に、び
んを傷つけずに運搬・保管するようにしています。な
お、P箱も回収をくり返し再使用されています。

■ びんリユースの流れ



▲ビールびん用P箱



▲一升びん(1.8Lびん)用P箱

びんリユースシステムの分類

また、びんリユースの仕組みは、以下の観点で分類
することができます。びんについては、自社が所有す

る独自びんと他社が使用したびんを含む共通びんに
分類されます。さらに、それぞれ一般消費者に販売さ
れたびんを広くリユースする「オープンシステム」と業
務用のように一定の限られた市場で消費されたびんを
リユースする「クローズドシステム」に分けられます。

「オープンシステム」は1970年代をピークに減り続
けており、現在では「クローズドシステム」が、びんリ
ユース実績の多くを占め、飲食店・会館等の業務用
ルートや牛乳びんや生協などの宅配ルートで、びんリ
ユースの仕組みが継続利用されています。

■ リユースシステムの分類

オープンシステム	
自社びん	● 一般家庭を対象としたビールびん
共通びん	● 一升びん ● 清酒、焼酎中容量びん(720ml・900ml)
クローズドシステム	
自社びん	● 業務用ルートでのビール・清涼飲料びん ● 宅配ルートでの牛乳びん ● 学校給食での牛乳びん ● 固有飲食チェーンでのPBブランドのびん
共通びん	● 生協などの宅配ルートにおける共通びん

関係する業界の取り組み

[清涼飲料業界]

- 清涼飲料水の容器は、リターナブルびんが主流でし
たが、昭和50年ごろから缶容器を中心にワンウェイ
容器の構成比が急増しました。その背景には、国民
経済の発展とともに消費者のライフスタイルや流通構
造の変化等の要因が考えられ、その後、PETボトル
の利便性から、需要は缶からPETボトルへシフトし、
現在は61%超がPETボトルとなっています。
- 飲食店等の業務用ルートでは、酒販店(酒販卸店)な
どを通じて販売と空びんの回収が行われています。