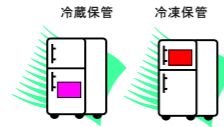


II ラーメンの包材にみる機能性等（家庭内調理フロー・「食」の楽しみや諸データ）

※「お湯」に関するデータ
日清食品HPより

やかん：ステンレス単層20cm、平底、水温17℃
850ml：CO2-71g 沸騰まで5分
350ml：CO2-40g 沸騰まで3分



用意する必要があるもの
：「だし」

：「具」をあらわす（野菜・肉・加工食品等を示す）
（何らかの具がある場合は表記しない）

：ラーメン鉢（食後 洗いが必要）

負荷ポイント

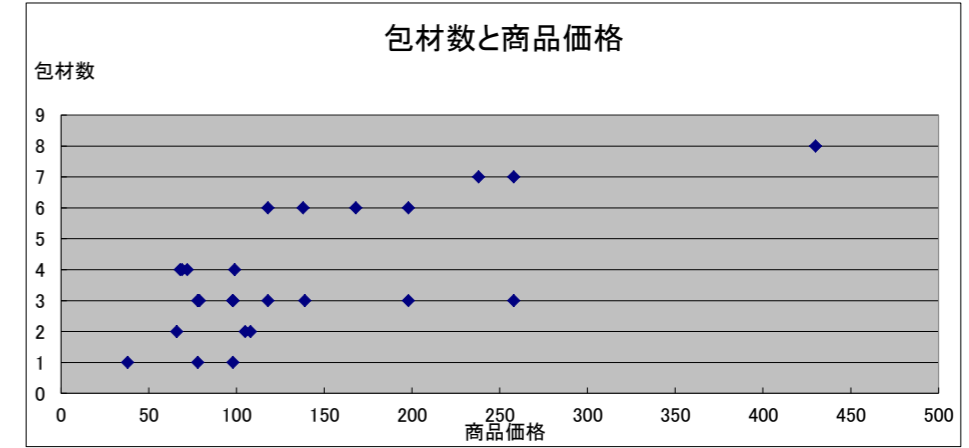
保存：常温：冷蔵：1S 冷凍：2S
お湯：1単位/器具：1U
だし：1アイテム：1D
具：1アイテム：1G
調理器具：1アイテム：1T
包材：1アイテム：1P

S 調理は簡単だが本格派
A 簡単な調理で食可能（いわゆる即席の感覚）
B 即席感覚+一時間でワンランクアップの食可能
C 調理が必要
カップ麺に具材等追加して食を楽しむ
事もあがる、これは「即席」とした。

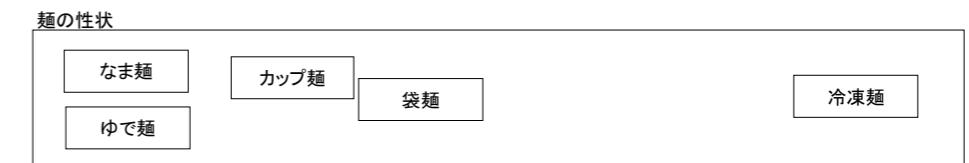
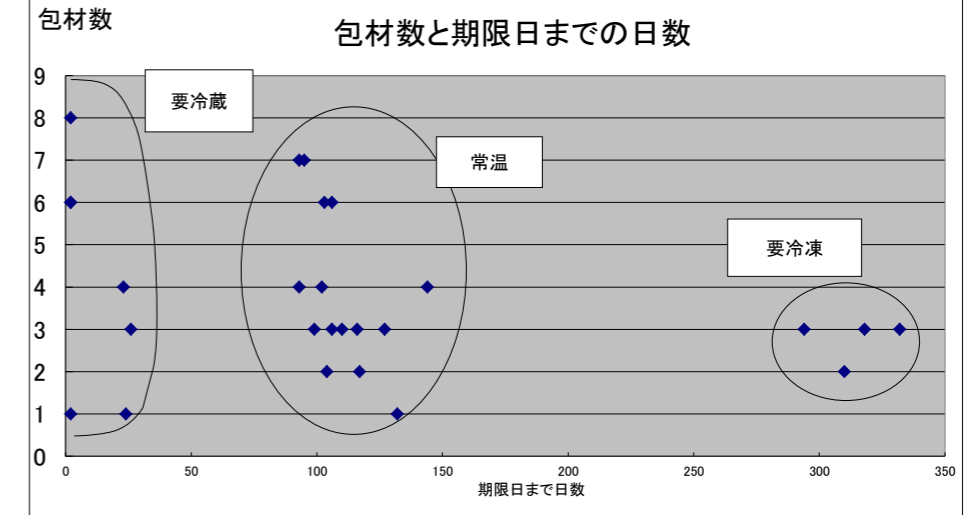
No.	商品名	名称	全包材写真	包材の種類	家庭内での保管	求められる機能	保存	お湯	だし	具	器具	包材	包材重量	「食」の楽しみ
1	めん楽中華そば玉	ゆで中華種		①麺袋	冷蔵保管		1S	1U	1D	1G	2T	1P	1	C
2	富美屋 しがき中華そば	涼風ラーメンゆがき種		①ふた付きトレイ+プララベル ②麺袋 ③チャーシュー袋 ④ねぎ袋 ⑤きざみ海苔袋 ⑥支那竹袋 ⑦つゆ袋 ⑧コショウ袋	冷蔵保管		1S	1U			2T	8P	23	S
3	寿 チャンボン種			①外装フィルム ②簡易鍋 ③麺袋（ナチュラル） ④スープ袋（ナチュラル） ⑤かまぼこ袋（ナチュラル） ⑥コショウ袋	冷蔵保管		1S	1U				6P	31	S
4	阪南製麺 浪花のねぎらーめ	ゆで中華		①紙ラベル+シュリンクフィルム ②麺袋（ナチュラル） ③ねぎ袋（ナチュラル） ④スープ袋（ナチュラル） ⑤スパイス袋（アルミ箔） ⑥トレイ（発泡PS黒）	冷蔵保管		1S	1U			2T	6P	5	S
5	東水楼かしの一杯和歌山風	なま中華めん		①外装フィルム ②麺袋 ③液体スープ袋 ④トレイ	冷蔵保管		1S	2U		1G	3T	4P	7	B
6	ハチパン 備乃麺太麺			①パック（ナチュラル） +紙ラベル	冷蔵保管		1S	1U	1D	1G	2T	1P	4	C
7	ハチパン らーめん店御用達	なま中華めん		①外袋 ②麺袋 ③スープ袋	冷蔵保管		1S	2U		1G	3T	3P	3	B
8	日清 みそラーメン	即席カップめん		①外装フィルム ②カップ ③ふた ④かやくスープ袋	常温			1U			1T	4P	6	A
9	日清 ラ王旨味豚コク味増	即席カップめん		①外装フィルム ②カップ ③ふた ④液体スープ袋 ⑤粉末スープ袋 ⑥かやく袋（フリーズドライタイプ） ⑦かやく袋	常温			1U			1T	7P	20	A

0. ラーメン包材からのアプローチにいたった理由
①一つのアイテムで商品のジャンルが広い
②事業者側の商品提案理由、消費者側の選択理由等多様な考え方が成り立つ
③プラスチック製等包材へのアクセスには極めて身近なアイテムである

1. 包材の数と商品価格



2. 包材数と期限日までの日数および種の性状



No.	商品名	名称	全包装写真	包装の種類	家庭内での保管	求められる機能	保存	お湯	だし	具	器具	包材	包材重量	「食」の楽しみ
10	日清 行列のできる店の和	即席カップめん		①外装フィルム ②カップ ③ふた ④粉末スープ ⑤焼豚袋 ⑥液体スープ ⑦かやく袋	常温	 熱湯4分 お湯目安量470ml		1 U				1 T 7 P 11		A
11	日清シーフードヌードルミ	即席カップめん		①外装フィルム ②カップ ③ふた	常温	 熱湯3分 お湯目安量170ml		1 U				1 T 3 P 10		A
12	ラーメン屋さん 熟成みそ (袋麺5食パック)	即席袋めん		①外装フィルム (5食パック用) ②外装フィルム (個食) ③粉末スープ袋 (個食) ④七味唐辛子袋 (個食)	常温	 熱湯4分 お湯500ml		1 U				2 T 4 P 25		B
13	日清 太麺 堂々醤油豚骨	即席カップめん		①外装フィルム ②カップ ③ふた ④液体スープ袋 ⑤かやく袋 ⑥焼きのり袋	常温	 熱湯4分 お湯目安量390ml		1 U				1 T 5 P 6		B
14	カップヌードル カレーリフ	即席袋めん		①フタ ②底	常温	 熱湯3分 お湯目安量330ml		1 U				2 T 2 P 2		A
15	日清 ミニチキンラーメン	即席カップめん		①外装フィルム ②カップ ③ふた	常温	 熱湯3分 お湯目安量200ml		1 U				1 T 3 P 6		B
16	明星一平ちゃん醤油味	カップめん		①外装フィルム ②カップ P S P印刷なし ③ふた ④粉末スープ袋 ⑤液体スープ袋 ⑥かやく袋	常温	 熱湯3分 お湯目安量360ml		1 U				1 T 6 P 6		B
17	日清 シーフードヌードル	即席カップめん		①外装フィルム ②ふた ③カップ	常温	 熱湯3分 お湯目安量310ml		1 U				1 T 3 P 16		A
18	日清 ラーメン屋さん 熟成	即席袋めん		①外装フィルム ②粉末スープ袋 ③七味唐辛子袋	常温	 4分沸騰 お湯500ml		1 U				2 T 3 P 2		B
19	桜井みそラーメン	即席和風めん		①外装 ②粉末スープ袋	常温	 3分沸騰 お湯500ml		1 U		1 G		2 T 2 P 1		B

3. 包材重量関連データ

左の表の包材重量から

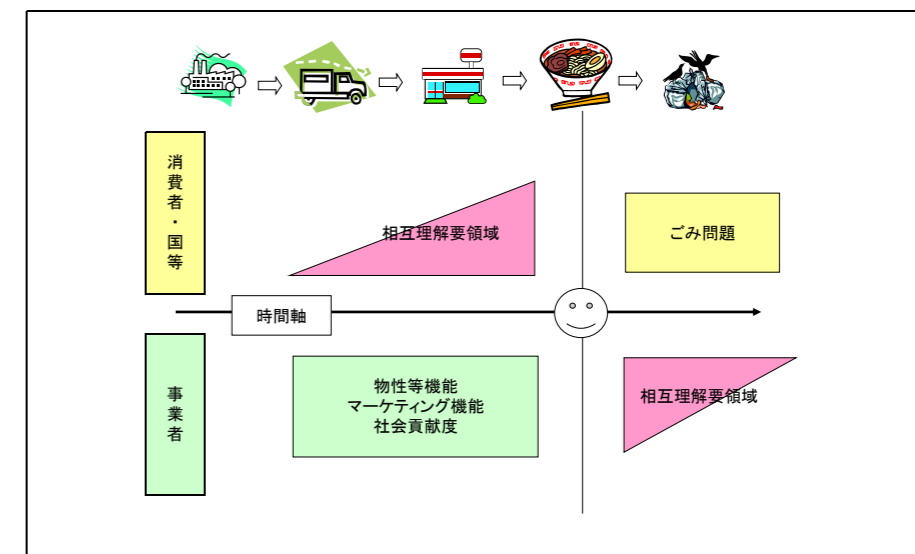
包材重量合計 259 g
1商品あたり 9.96 g ①

日本即席食品工業協会HPより
◆インスタントラーメン 平成22年度(20109年)データ:日本 53億食 ②

◆インスタントラーメンの包材量 52796 トン ①×②

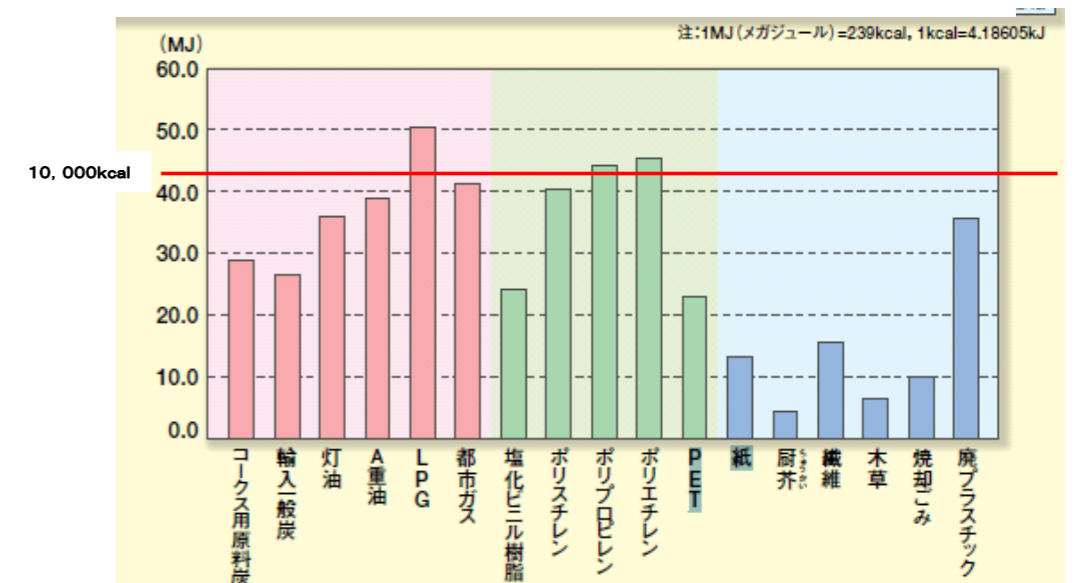
○容り対象数量 1500 千トン ③ 推定
○容りに占める比率 3.5 %

4. 主体間のスタンスの違い⇒交互理解を



5. 発熱量の比較

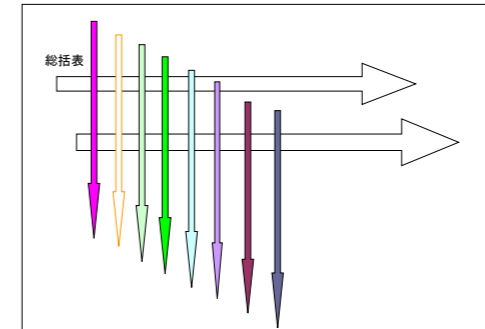
プラスチック処理促進協会「プラスチックリサイクルの基礎知識2010」より抜粋



No.	商品名	名称	全包装写真	包装の種類	家庭内での保管	求められる機能	保存	お湯	だし	具	器具	包装	包装重量	「食」の楽しみ	
20	永谷園 煮込みラーメン	即席中華めん		①外箱(紙) ②めん袋 ③調味ソース袋	常温	 お湯400ml 沸騰させ、めん・具を入れ4分煮込、「調味ソース」をいれ3分煮込む		1 U		1 G	2 T	3 P	50	B	
21	日清チキンラーメン	即席袋めん		①外装フィルム	常温	 熱湯400ml 3分 or 熱湯450ml かけて3分		1 U		1 G	2 T	1 P	1	B	
22	マルタイ棒ラーメン	即席中華めん		①外装フィルム ②スープ袋 ③調味油袋 ④結束帯	常温	 お湯450ml 2~3分沸騰		1 U		1 G	2 T	4 P	10	B	
23	T V醤油ラーメン	冷凍食品ゆでラーメン		①外装 ②種袋 ③スープ袋		 お湯320ml 1分30秒沸騰		2 S	1 U	1 G	2 T	3 P	2	A	
24	サンデリック中華そば	冷凍食品ゆで中華そば		①外装 ②ラップ		 約1分沸騰		2 S	1 U	1 G	1 D	2 T	2 P	4	C
25	キンレイラーメン横綱豚	冷凍食品ゆでめん		①外装 ②種袋 ③スープ袋		 300ml「具付きめん」を入れ、沸騰させ1分30秒、「スープ」を入れ、さらに加熱		2 S	1 U		2 T	3 P	4	S	
26	日清ラーメン屋プラス	冷凍食品ゆで中華めん		①外装 ②めんラップ ③スープ袋		 めん スープ 袋のままお湯につけ解凍 2分30秒加熱 お湯350ml		2 S	1 U		3 T	3 P	3	S	
番外						外食									

6. 総括表から見た再商品化への手間工数
出発点での違い！

産廃系と一般系の収集をイメージ的に図示すると下記のような。
乱暴な言い方をすれば、総括表の縦に集めるが一般系と横に集めるが産廃系



産廃系
製造ラインで発生するものや量的にまとまったものが主で原料の組成・物性等の把握が比較的容易

川瀬産業カタログより引用

一般系



商品として流通したものが「ごみ」として集められるので原料の組成・物性等の把握は困難。

プラ推進協資料より引用

