

®マークのついた  
そのガラス瓶は  
洗って繰り返し使える  
リユースびんです。  
CO<sub>2</sub>削減に役立つ瓶です。

もし、新しい容器をつくるなら、  
新たに資源とエネルギーが必要になります。  
きちんと集めて、きちんとリユースすれば、  
資源とエネルギーの節約ができます。

1回使用するごとにCO<sub>2</sub>の排出量を  
約120g少なくすることができます。\*1

これから先の未来のために、  
環境にやさしい®びんを選んでください。

\*1 LCA手法による容器間比較報告書(改訂版)(2001年 容器間比較研究会)  
500ml容器で、ワンウェイびんの利用からリユースびん(5回使用)の利用に変更した場合における、  
それぞれの容器1回使用あたりのCO<sub>2</sub>排出削減量です。  
\*「リユースびん」とは、何度も繰り返し洗浄して使用できるように規格統一されたガラス瓶の  
ことです。Rマークの入っていないビールびん・一升びん・牛乳びん等も、従来より回収され  
再利用されています。

□新潟県内のR-720mlびん採用企業様一覧(2010年6月現在)

朝日酒造(株)	鮎正宗酒造(株)	石塚酒造(株)	石本酒造(株)
魚沼酒造(株)	(株)越後酒造場	お福酒造(株)	石田酒造(株)
下越酒造(株)	(有)加藤酒造店	加茂乃井酒造(株)	河忠酒造(株)
菊水酒造(株)	君の井酒造(株)	麒麟山酒造(株)	越銘醸(株)
塩川酒造(株)	白瀬酒造(株)	住乃井酒造(株)	大洋酒造(株)
高の井酒造(株)	濃澤酒造(株)	鏡竹田酒造店	大玉川酒造(株)
千代の光酒造(株)	津南醸造(株)	橋倉酒造(株)	中川酒造(株)
新潟第一酒造(株)	新潟銘醸(株)	野崎酒造場	白龍酒造(株)
八海醸造(株)	原酒造(株)	福井酒造(株)	ふじの井酒造(株)
(株)北雪酒造	(株)マスカガミ	(株)松乃井酒造場	美の川酒造(株)
宮尾酒造(株)	(株)武蔵野酒造	諸橋酒造(株)	雪椿酒造(株)
(株)よしかわ杜氏の郷	吉乃川(株)	代々菊醸造(株)	(株)波辺酒造店
(有)コトヨ醤油醸造元	新潟県醤油協業組合	風味醤油醸造元	

□正会員

株式会社光臨/東京都江東区南砂2-36-10	TEL.03-3640-1211
星硝株式会社/東京都港区芝公園1-1-11興和芝公園ビル6F	TEL.03-5401-1741
中国空瓶株式会社/岡山県岡山市中仙道335	TEL.086-241-4668
株式会社日本容器工業長岡事業所/新潟県長岡市高見町339	TEL.0258-24-4400
福島容器株式会社/福島県郡山市笹川1-141	TEL.024-945-1945
有限会社草間容器/新潟県長岡市鉢伏町256-1	TEL.0258-36-6220
株式会社松谷容器/新潟県新潟市中央区東堀前通5番町417-1	TEL.025-222-3583

□特別会員

石塚硝子株式会社/東洋ガラス株式会社/日本山村硝子株式会社

□賛助会員

株式会社フーズコンテナ

日本リユースびん普及協会

新潟県長岡市高見町339 TEL・FAX 0258-24-4581

<http://www.r-bin.jp/>

日本リユースびん普及協会のホームページは上記のURLをご覧ください。