News Release



江崎グリコ株式会社 https://www.glico.com/jp/

2022年6月17日

~「プッチンプリン」SDGs の取り組みを開始~

「植物生まれのプッチンプリン」容器リサイクルを楽しむ授業を 流山市立新川小学校にて実施

給食の時間にみんなで一緒に"プッチン"、プラントベースについても考える機会に

江崎グリコ株式会社は、2022年6月16日(木)に千葉県流山市立新川小学校にて、植物性原料で作られた「植物生まれのプッチンプリン」の容器を通して、小学生にリサイクルの楽しさを伝える出張授業を行いました。同時に、「植物生まれのプッチンプリン」の給食提供も開始しました。

「プッチンプリン」ブランドは、すべての人たちにおいしさ、楽しさ、そして健やかさをお届けするとともに、1人でも多く、1回でも多く、みんなが「笑顔」になれる時間を創出する活動を50年の歴史を通じて行ってきました。その中で、卵・乳アレルギーをお持ちの方や、ライフスタイルとしてプリンの主原料である卵・乳などの動物性原料を控える方にも、「プッチンプリンを届けたい」という思いから開発された商品が「植物生まれのプッチンプリン」です。同商品は卵・乳などの動物性原料を使用せずに、豆乳やきび砂糖®*などの植物性原料(プラントベース)で「プッチンプリン」のおいしさを実現し、これまで様々な理由でプリンを食べられなかった方



においしさと楽しさを届けてきました。 ※製品中1% ※「きび砂糖」は日新製糖株式会社の登録商標です。

今回、「植物生まれのプッチンプリン」の容器を使用し、リサイクルの楽しさを伝える出張授業『みんなで楽しく 学ぼう! プッチンプリサイクル』を、千葉県流山市立新川小学校4年生の児童を対象に実施しました。当日は2クラス(各クラス約30名)の児童が参加し、リサイクルの大切さの講義を学んだのちに、実際に「植物生まれのプッチンプリン」の容器を文房具にリサイクルする体験型授業を行いました。「プッチンプリン」のおいしさ、品質を守るために使われている容器の材料である「プラスチック」の特徴、問題点、その問題を解決するために私たちができることなど、講義・カードゲームを通して複合的に楽しく学び、普段の生活の中で自分たちの未来のためにできることを考える場となりました。

Glico グループは「環境ビジョン 2 0 5 0 」の実現に向けてプラスチック容器においては、徹底したリデュース、リプレイス、リユース、リサイクルを実行し、使用するプラスチックの極少化、および再資源化を目指し活動しています。本企画、『みんなで楽しく学ぼう! プッチンプリサイクル』の活動を通じて、子どもたちと一緒に「プラスチックとの向き合い方を改めて考えるきっかけをつくりたい」という思いから、出張授業の拡大を今後も検討してまいります。



・「プッチン」は江崎グリコ㈱の登録商標です。

■出張授業『みんなで楽しく学ぼう!プッチンプリサイクル』概要

同授業は長期にわたった体験型プログラムであることから、子どもたちが学んだ内容について、実際に身近な ものである「学校給食」を通じて実践する内容になっています。子どもたちが給食で出た「植物生まれのプッチン プリン」の容器を食べ終わった後に洗い、回収 BOX へ投函。秋には「プッチンプリンの文房具」へとリサイクルされ 子どもたちのもとに戻ってくる仕組みです。



※画像はイメージです。

【開催日時】

2022年6月16日(木)

【登壇者】

乳業・洋生菓子マーケティング部 洋生菓子企画グループ 宍戸 歌寿子

【授業内容】

○1 限目 講義

- ・江崎グリコ「プッチンプリン」の紹介
- ・プラスチックが抱える問題
- ・私たちができる環境取り組みについて

○2 限目 ワークショップ

- ・「植物生まれのプッチンプリン」の容器を使用してリサイクルとアップサイクルを考えるカードゲーム
- ・プッチンプリサイクルの企画説明
- ・「植物生まれのプッチンプリン」の特徴について (動物性原料不使用)

【参加した子どもたちの声】

「リサイクルが、こんなに色んなものに変えて使うこと ができて、楽しいこととは知らなかったです。」 「これからも色んなおもちゃや楽器を作ったりして、リ ユース、リサイクルを続けていきたいです。| 「みんなで良い案を考え合ったり、いつもの授業とは 違ったところが楽しかったです。」という声が上がりま した。





■「植物生まれのプッチンプリン*」給食提供開始

同校では児童のアレルギーの状況を把握し、食品アレルギーを持つ児童にはアレルゲンを取り除いた専用の「アレルギー対応食」の給食を日々出しており、プリンやアイスクリームなど卵や乳成分を含むデザートの日は、ゼリーなど、みんなと違うものを食べていました。今回「植物生まれのプッチンプリン」で同校では初めて全員が同じデザートを食べることができました。給食の時間をみんなで一緒に笑顔で過ごすことができました。



「植物生まれのプッチンプリン」は、卵や乳アレルギーをお持ちの方やライフスタイルの違いがあっても、みんなが一緒に「笑顔」になり「おいしいね」と言い合える時間を創出しています。給食の時間に「植物生まれのプッチンプリン」を提供することで、子どもたちが「プラントベース」とは何かを考える機会にもなりました。実際に参加した子どもたちからは「初めてプリンを食べられて、みんながどう?とたくさん質問してきてくれたことが、とても嬉しかったです。」「「給食にプッチンプリン!やったー!という気持ちです。」「「プッチンプリンはすごくプルプルしていて、みんなと一緒に食べられて、嬉しい気持ちになりました。」「みんなで容器を洗って、回収 BOX に入れるのが楽しかったです。これからもやっていきたいです。」という声が上がりました。

自分だけでなく、周りの人や、多様な価値観、地球環境など様々な条件を考えながら、その日食べるものを 自分で選ぶそんな大人になってほしいという思いから、今後も全国の小学校の給食への導入拡大を検討して まいります。

- ※アレルゲンフリーではありません。
- ※原材料に含まれるアレルギー物資(28品目中)大豆・アーモンドが含まれております。





■商品概要

商品名	植物生まれの Big プッチンプリン	植物生まれのプッチンプリン 3 個パック
パッケージ	With a story	は
内容量	1 5 5 g	6 5 g× 3 個
希望小売価格	152円前後(税込)	2 1 6 円前後(税込)
商品特長	・卵や乳などの動物性原料を使わず、植物性原料で仕上げているので、アレルギーを気にしている人だけでなく、	
	信条・宗教・ライフスタイルも気にせず家族やお友達みんなと一緒に笑顔になれるプッチンプリンです。	
	・国産大豆を使用した豆乳をベースにアーモンドペーストでプッチンプリンのプルルンとした食感はそのまま、まろやか	
	な風味とたのしい食感をお楽しみいただけます。	
	・きび砂糖®と豆乳クリームを使用することでやさしい甘さの中にコクのある味わいに仕上げております。	
	・着色料・保存料・人工甘味料不使用です。	
発売日	既発売	
ブランドサイト	https://cp.glico.com/pucchin/	
公式 Twitter	@glico_PPPR (https://twitter.com/glico_PPPR)	