

保存版

# ナチュラルコープの リユースとリサイクル



〒244-0842 横浜市栄区飯島町 259-1  
Tel.045-895-2525 Fax045-895-2331


## ★配送担当者が随時回収します★

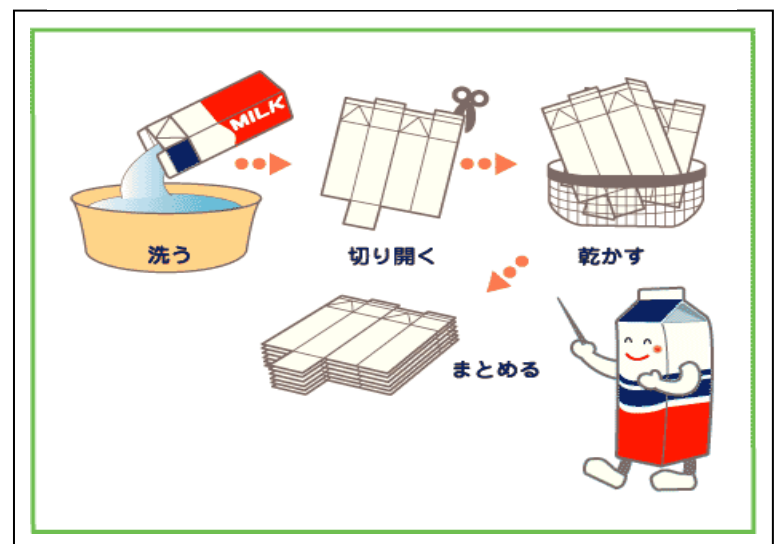
OCR用紙、青いコンテナ等と一緒にお願いします。  
少しの手間で資源になります。回収にご協力をお願いします。  
トイレットペーパー等の再生品を使い、リサイクルの輪に参加  
しましょう。

プラスチックは燃やすと体に有害なガスを出します。また、分解して土にもどることもありません。ナチュラルコープの商品にはなるべくプラスチック容器を使わず、

ビン容器を使ってリユースしたり、トレイを紙や有毒なガスの出ない材質に変えて自然にやさしい処理ができるように配慮しています。

### リサイクルできる紙パックは次の通りです

紙パックの出し方 




### その他のリサイクル

- ・ OCR用紙：毎週回収します。
- ・ トマトの箱、いちご（大箱入り・大粒2P）の箱、その他商品案内に「回収」の表示のある箱：毎週回収します。
- ・ ファイバー：栄区商品センターで年2回、回収します。（詳細はナチュラル・こむに掲載します。）

### 回収しないもの

- ・ 冷凍・冷蔵品が入っている袋：（裏返すか、シールをはがして）ゴミ袋等にご利用ください。
- ・ いちごのパック、トレイ等：各自治体の回収にお出してください。
- ・ 商品案内：各自治体の回収にお出してください。
- ・ プラスチックの袋：各自治体の回収にお出しいただくか、裏返してゴミ袋としてご利用ください

リユース、リサイクルできるものは商品案内（なちゆるる）に  Rマークが表示してあります。

裏もご覧ください

# 保 存 版

## ®リユースビン

リユースとは再利用することです。  
調味料、ジャム、牛乳などのガラス製ビンは繰り返し  
使える容器で、リユースは優れたシステムです。

リユースできるビンは次の通りです。



たまさ醤油  
1000ml



特選醤油  
1000ml



ゆずぼん酢  
360ml



近藤の焼肉の  
たれ 360ml



めんつゆ(希釈用)3  
60ml



国産丸大豆  
醤油1リットル



ゆずマーマレード  
200g



食酢  
360ml



寿司酢  
360ml



りんご酢  
360ml



玄米黒酢  
360ml



うす塩醤油  
360ml



飛騨ノンホモ  
びん牛乳



大山の小梅漬  
200g

ビンの中まできれいに洗いましょう。(水洗いで十分です)

フタは付けたままで結構です。ラベルは、無理にはがさなくても構いません。

上記以外のビンを出された場合は、ナチュラルコープ商品センターで費用をかけて処理しています。

各自治体の回収へお出しいただく様をお願いします。

牛乳びんはデポジット制度を実施しています。注文用紙(OCR用紙)に返却本数をご記入いただくと、1本10円が返還されます。

