



# CP Bio® シリーズ

## バイオマスプラスチック配合

※「CP Bio®」「シーピーバイオ®」の名称およびロゴは、シーピー化成株式会社の登録商標です。



### POINT 1 環境に配慮した 独自素材「バイオ BF」

耐熱温度：105℃  
電子レンジ可能

発泡素材なので  
軽量で断熱性・  
保温性あり

優れた  
成型性と質感

弊社独自素材「BF」の優れた特性はそのままに、バイオマスプラスチックを最大で約30%配合した素材です。一部製品において日本バイオプラスチック協会の「バイオマスプラマーク」を取得しています。



BP (No.385)  
CBH-214 黒



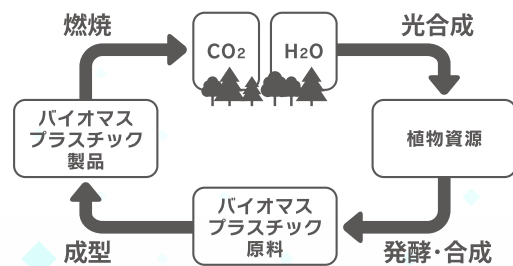
BP (No.384)  
CBH-363 ホワイト

### POINT 2 温室効果ガス 排出削減に貢献

再生可能な有機資源でできた「バイオマスプラスチック」はカーボンニュートラルの考え方により、温室効果ガスの排出削減に貢献します。また、原料が主に植物であるため持続可能性の高い素材です。

#### カーボンニュートラルとは？

バイオマスプラスチックは燃焼するとCO<sub>2</sub>を排出しますが、もともとCO<sub>2</sub>は植物などが成長する過程で、大気中から吸収したものであり、トータルのCO<sub>2</sub>の量は変わらないという考え方です。



## チャレンジ・ザ・バイオプラスチック®

2019年、政府が策定した『プラスチック資源循環戦略』においてバイオマスプラスチックを2030年までに約200万トン導入するというマイルストーンが掲げられました。

シーピー化成は「チャレンジ・ザ・バイオプラスチック®」をスローガンにバイオマスプラスチックの導入を推進してまいります。

## CBFNランチ

米飯（弁当）

NEW



P124



# CBFNビルト

米飯（弁当）



P128



# CBFつむぎ

米飯（弁当）



P127



# CBH-214

米飯（カレー）



P162



# CBFN御重<sup>おじゅう</sup>

丼・麺（角型）

NEW



P166



# CBH-361~363

丼・麺（丸型）



P177



# CBFまど味<sup>み</sup>

丼・麺（丸型）



P178

