

# 電子レンジ用魚焼きパックのWFPとCFP

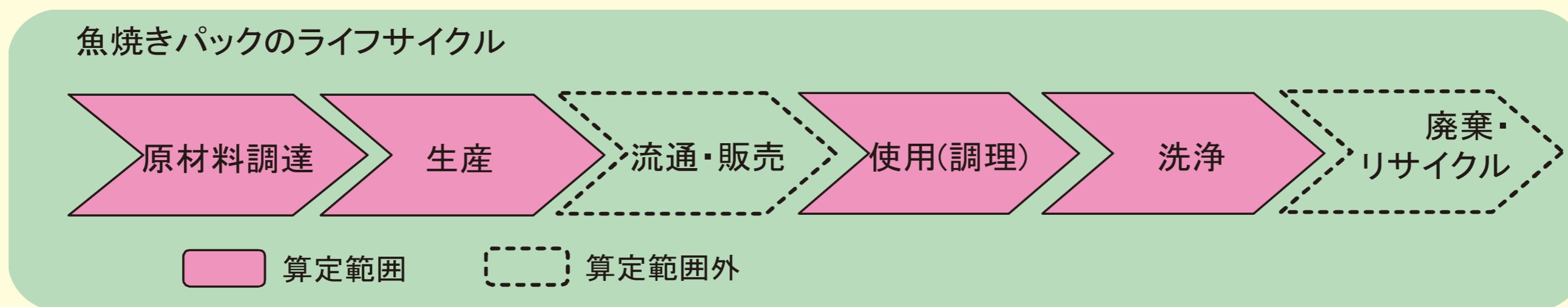
東京都市大学 伊坪 徳宏 准教授 × (社)エコ食品健研究会

## 対象商品紹介

電子レンジ専用の魚焼きシートです。電子レンジ用発熱シートのサセプター®を用いることで、魚焼きグリルで焼いたような食感や焦げ目を再現することができます。



## 算定範囲 (バウンダリー)



原材料の調達から生産、使用、洗浄を算定範囲としています。

原材料は魚焼きパック製造に用いるもののみ対象とし、魚の切り身、電子レンジの製造に関するものは含まれていません。

## 算定根拠

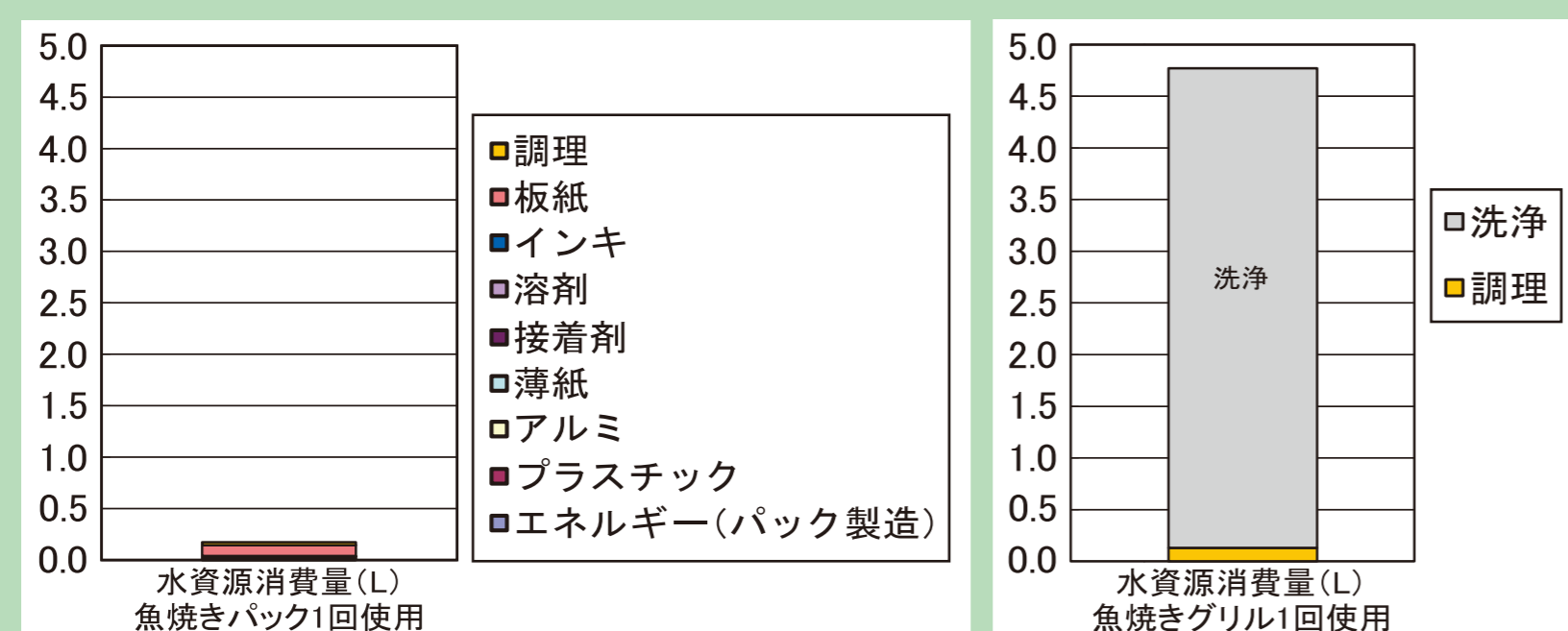
調理工程、洗浄工程の水消費量およびCO<sub>2</sub>排出量については、2011年 伊坪研究室公表値を使用しました。

CO<sub>2</sub>排出量原単位は、「カーボンフットプリント制度試行事業CO<sub>2</sub>換算量共通原単位データベース(暫定版)ver. 3.0」を使用しました。

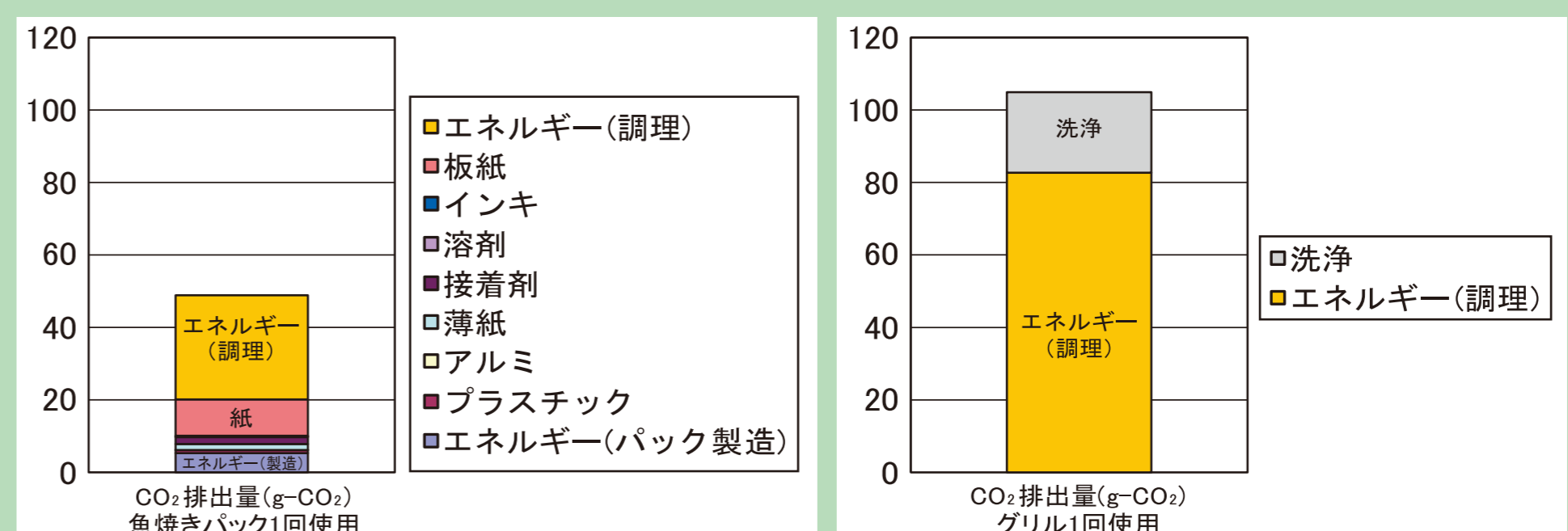
## 算定結果

- 魚焼きパック 水消費量：0.17L CO<sub>2</sub>排出量：49.0g-CO<sub>2</sub>  
(1枚あたり2回使用可のものを1回使用換算)
- 魚焼きグリル使用 水消費量：4.77L CO<sub>2</sub>排出量：105g-CO<sub>2</sub>

### 【水資源消費量比較】



### 【CO<sub>2</sub>排出量比較】



## 算定によるアピールポイント

魚焼きグリルの使用では、魚焼きパック使用時に比べて水消費量約28倍、CO<sub>2</sub>排出量約1.5倍となることがわかり、洗浄不要で短時間調理が可能な魚焼きパックの優位性を示す結果となりました。