


 株式会社パン・パシフィック・インターナショナルホールディングス
 株式会社ドン・キホーテ
 2026年1月26日(月)

「ラベルレス」の次は「缶レス」！製造時・輸送時のCO₂を削減した地球に優しい

「ライトツナかつおパウチ」が新登場

液切り最小限で“実質の身”が増量、家事の面倒も「カット」する進化形ツナ

株式会社ドン・キホーテのオリジナルブランド「情熱価格」から、環境負荷を低減し、かつ利便性とコスパを追求した「ライトツナかつおパウチタイプ(油入り水煮／ノンオイル)」を、2026年1月15日より全国のドン・キホーテ系列店舗(一部店舗を除く)にて販売中です。



■「地球の未来」とお客様の「面倒」に向き合ったらパウチになった

現在、あえてラベルを省くことで低価格を実現した“ラベルレス”的なライトツナフレークがご好評をいただいております。この度、さらなる環境問題の解決や生活スタイルへの意識変化に対応するため、“缶レス”という新たな選択を用意しました。パウチ化することで、製造・配送過程でのCO₂排出量を大幅に削減。さらに、ツナ缶特有の「油や汁を捨てる手間」「空き缶を洗う手間」を解消。環境に優しく、家事のストレスも減らす、今の時代にフィットする商品が完成しました。

なお、支持をいただいている従来の缶タイプも継続して販売し、用途に合わせてお選びいただけるよう、多様なラインアップを展開してまいります。

■ 環境にやさしく、実質お得な3つの理由

1. 製造・配送時のCO₂を大幅カット！「手軽にエコ活」

スチール缶に比べ軽量であるパウチは、パッケージの製造時に発生するCO₂を抑えることが可能です。さらに、軽量であることから配送時のCO₂排出量も抑えることが実現しました。

結果、製造時CO₂は約47%削減※、配送時CO₂は約34%削減※と毎日の食卓から、自然とサステナブルな選択ができる商品です。

パウチ製造時



パウチ配送時



※メーカー調べ

2. 液体を減らして「身」を增量！実質的なコスパが向上

パウチは材質の特徴から、少ないオイルやスープ量でも均等にツナの身に水分を行き渡らせることができます。よって、パウチタイプは液体を最小限に抑えており、1 パック 60gと総重量は従来の缶タイプ(70g)より少なく見えますが、可食部分(ツナの身)の重量は缶タイプよりも少し多く※、よりお得な内容量となっています。

※情熱価格「ライトツナフレークかつお(缶タイプ)」との比較

3. タイパ、スペバなどを最大化

液切り最小限

開けてそのまま料理に使えるので、調理時間を短縮できます。

ゴミ捨て簡単

かさばる空き缶が出ず、パックを丸めて捨てるだけ。洗浄時に缶の切り口で指を切るかもしれない心配からも解放されます。

省スペース

薄いパウチ型なので、パントリーの隙間にストック可能。限られた収納スペースを有効活用でき、防災用のローリングストックにも最適です。

■商品概要

- ・商品名：ライトツナ(かつお) 油入り水煮パウチタイプ
- ・内容量:300g(60g×5 パック)
- ・価格:399 円(税込 431 円)
- ・商品ページ: <https://www.donki.com/j-kakaku/product/detail.php?item=5160>



- ・商品名:ライトツナ(かつお) ノンオイルパウチタイプ
- ・内容量:300g(60g×5 パック)
- ・価格:399 円(税込 431 円)
- ・商品ページ: <https://www.donki.com/j-kakaku/product/detail.php?item=5161>



※価格や取り扱い有無は店舗により異なる場合がございます。

■ドン・キホーテのオリジナルブランド『情熱価格』

2009 年 10 月に誕生したドン・キホーテのオリジナルブランド『情熱価格』は、2021 年 2 月に、自社完結で開発するブランド、つまり自社の所有物としての“プライベートブランド”ではなく、お客さまと一緒に商品をつくる“ピープルブランド”と定義してリニューアル。食品・日用品・家電・衣料品など多岐にわたるカテゴリで合計約 3000 点の商品を発売しています。

「情熱価格」HP <https://www.donki.com/j-kakaku/>



■報道関係の方からのお問合せ先

株式会社パン・パシフィック・インターナショナルホールディングス 広報室 【E-mail】pr@ppih.co.jp