

自然で自然を支えるしくみ

間伐材・放置竹林 グリーンプロジェクト



自然で自然を支える箸プロジェクト

エコマークアワード2015 「銅賞」
ECO MARK AWARD 2015 BRONZE PRIZE

「エコマークアワード」とは、日本環境協会によって2010年に創設された表彰制度で、エコマーク事業の目的である「消費者の環境を意識した商品選択、企業の環境改善努力による、持続可能な社会の形成」に大きく寄与する取り組みをした企業・団体等を表彰するものです。

弊社が約10年前から取り組んでいる「間伐材・放置竹林グリーンプロジェクト」及びその一環として行っているCSV活動が、環境配慮商品を選択することで消費者が社会的に貢献できるコーズマーケティングの好事例として評価され栄えある「銅賞」を受賞しました。

弊社は今後も放置竹林や里山の荒廃等といった社会問題と向き合い、「放置竹林・間伐材＝エコな有用資源」であるという考え方のもと環境保全活動を持続可能なビジネスとして展開していき、地球環境の保全に努めてまいります。

エコマーク認定商品

弊社が推進するソーシャルビジネス「間伐材・放置竹林グリーンプロジェクト」の製品である『竹箸5種類』と『竹炭パウダー』が、エコマーク認定されています。エコマークは、消費者が暮らしと環境の関係について考えるきっかけや、環境に配慮された商品を選ぶための目安となります。弊社では、エコマーク製品の提供を通じて、微力ながら自然環境保護に取り組んでまいりたいと思っております。

自然で自然を支える箸



272143 スズ竹角弁当箸 19.5cm	27434 白竹新客箸 22cm	27433 スズ竹新客箸 22cm	276721 白竹節無箸 23cm	276722 スズ竹節無箸 23cm
-----------------------------	------------------------	-------------------------	-------------------------	--------------------------



再生材料を使用
再・未利用木材100%

エコマーク認定番号
第12128003号
株式会社山下工芸

エコマークとは、財団法人日本環境協会が「環境保全に役立ち、環境への負荷が少ない」と判断した商品につけられるマークです。

竹炭

加工食品

微粒竹炭粉(5ミクロン)



422965
国産竹炭パウダー
1kg



422964
国産竹炭パウダー
500g



422963
国産竹炭パウダー
100g



再生材料を使用
再・未利用木材100%

エコマーク認定番号
第19115001号
株式会社山下工芸

自然で自然を支える竹炭パウダー

竹炭に更なる有効利用を図る目的で炭化工程を施し、**超微粉竹炭粉**を開発。安心安全な竹炭を皆様にお届けする為、日本製(九州産)、無農薬にこだわり、使用する竹は一切の薬剤、農薬、化学肥料等を使用しておりません。また食用の為800度以上の高温で炭化。最高品質な竹炭パウダーをお届けいたします。

1piece=¥1

for nature & for friends

未利用資源は使えば使うほど環境に優しい

プロジェクト企画商品を1点ご購入頂く毎に1円を環境保護団体・ボランティア団体などへお客様とお打合せの上で寄付しております。

環境問題が深刻視されるようになった今日では、進化した技術により環境に無害な人工素材が次々と登場しています。そんな中、竹や間伐材は、自然が生み出した、地球と人とを繋ぐ天然のエコ素材です。竹は繁殖力や生命力に優れ、森林の樹木を伐採するよりも効率よく天然資源の調達ができます。そして間伐材は、森林資源を無駄なく使うことのできる大事な資源です。



竹微粉炭塗布シリーズ(実用新案登録済)

TAKEBITO SDGs WARE

エコマークに認定されている竹微粉炭をトルエン、キシレンレスウレタンを混合させ**特殊塗装(実用新案登録済 登録第3220788号)**をした商品の開発を行っています。

炭化としての利用は経年に捉われないという観点から、竹微粉炭塗布の商品をシリーズ化いたしました。

適度なマット感があり、日本食、和食を問わず効果的にシーンを演出する食器としてご使用いただけます。

たけすみパウダー

竹炭

加工食品

日本製・超微粒子

(九州産 5ミクロン)

天然の加工食品竹炭パウダー

国産孟宗竹を高温の土窯で焼き上げた竹炭をギャザーミルという新方式の微粉砕機にて微粉末パウダーに。粒子が非常に細かく無味無臭なので食品としても幅広く応用して使える加工食品の竹炭粉です。



微粒竹炭粉(5ミクロン)

開発コンセプト

当社は社会問題になっている放置竹林を使用することにより、環境保全・循環型ビジネスの構築に取り組んでまいりました。(SDGsによる※下記)

そしてこの度、竹炭に更なる有効利用を図る目的で炭化工程を施し、**超微粒竹炭粉**を開発。安心安全な竹炭を皆様にお届けする為、日本製(九州産)、無農薬にこだわり、使用する竹は一切の薬剤、農薬、化学肥料等を使用しておりません。また食用化の為800度以上の高温で炭化。最高品質な竹炭パウダーをお届けいたします。

— SDGs — 持続可能な開発目標(Sustainable Development Goals)。
2015年に国連サミットで採択された2030年までの国際社会共通の目標です。

持続可能な開発目標(SDGs) 17のゴール

- | | |
|-----------------------|---|
| 1 貧困の撲滅 | 10 国内と国家間の不平等の是正 |
| 2 飢餓撲滅、食料安全保障 | 11 持続可能な都市 |
| 3 健康・福祉 | 12 持続可能な消費と生産 |
| 4 万人への質の高い教育、生涯学習 | 13 気候変動への対処 |
| 5 ジェンダー平等 | 14 海洋と海洋資源の保全・持続可能な利用 |
| 6 水・衛生の利用可能性 | 15 陸域生態系、森林管理、砂漠化への対処、生物多様性 |
| 7 エネルギーへのアクセス | 16 平和で包摂的な社会への促進 |
| 8 包摂的で持続可能な経済成長、雇用 | 17 実施手段の強化と持続可能な開発の為にグローバル・パートナーシップの活性化 |
| 9 強靱なインフラ、産業化・イノベーション | |

商品の検査成績など

食品検査報告書/粒度分布測定結果/検査成績書

食品検査報告書

19FE197518M
令和 元年7月22日

機 体 名 竹炭パウダー



令和 元年7月10日 最終表示に提出された上記検体について検査した結果は次のとおりです。

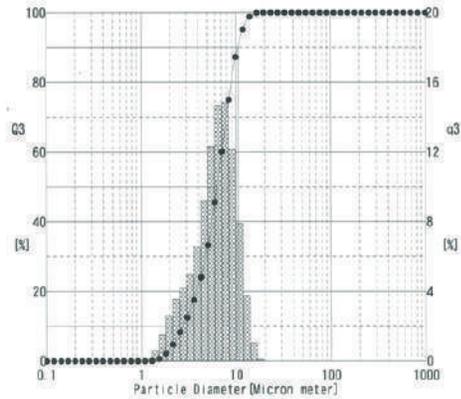
検査項目	結果値	検出限界	検査方法
エネルギー	370 kcal/100g		計測
たんぱく質	1.8 g/100g		燃焼法
脂質	0.1 g/100g未満		酸分解法
炭水化物	90.8 g/100g		計測
食塩相当量	0.1 g/100g		計測
ナトリウム (Na)	52 mg/100g		原子吸光光度法
水分	2.9 g/100g		常圧加熱減量法
灰分	4.5 g/100g		灰化法

備考
 ◎炭素-たんぱく質換算係数・・・4.85
 ◎エネルギー換算係数
 ・たんぱく質・・・4.1
 ・脂質・・・9.0
 ・炭水化物・・・4.0

本検査書を他に掲載するときには当該検体の承認を受けて下さい。

粒度分布測定結果

試料名	竹炭殺菌粉砕試作品	X10	2.731 μm
ロット	190520	X50	6.297 μm
分散剤	メタノール	X90	10.450 μm
測定者	青	比表面積	1.183 m ² /cm ³
備考	脚山下工芸 殿	R-R-N	2.6440
目折率	1.330 - 0.00%	R-R-B	0.00517
形状係数	1.000	正規分布50%	5.524 μm
		正規分布σg	1.688
		試料濃度	992 mV



Ch	粒径 μm	累積%	区間%	Ch	粒径 μm	累積%	区間%	Ch	粒径 μm	累積%	区間%
1	0.10	0.00	0.00	21	3.02	12.54	4.18	41	91.09	100.00	0.00
2	0.12	0.00	0.00	22	3.58	17.49	4.55	42	108.01	100.00	0.00
3	0.14	0.00	0.00	23	4.24	24.95	6.56	43	128.07	100.00	0.00
4	0.17	0.00	0.00	24	5.03	33.23	9.16	44	151.88	100.00	0.00
5	0.20	0.00	0.00	25	5.97	45.54	12.31	45	180.07	100.00	0.00
6	0.23	0.00	0.00	26	7.07	60.20	14.66	46	213.51	100.00	0.00
7	0.28	0.00	0.00	27	8.39	75.03	14.83	47	253.17	100.00	0.00
8	0.33	0.00	0.00	28	9.95	87.22	12.19	48	300.19	100.00	0.00
9	0.39	0.00	0.00	29	11.79	95.11	7.89	49	355.95	100.00	0.00
10	0.46	0.00	0.00	30	13.98	98.88	3.75	50	422.06	100.00	0.00
11	0.55	0.00	0.00	31	16.58	99.92	1.06	51	500.45	100.00	0.00
12	0.65	0.00	0.00	32	19.66	100.00	0.08	52	593.40	100.00	0.00
13	0.77	0.00	0.00	33	23.31	100.00	0.00	53	703.61	100.00	0.00
14	0.92	0.00	0.00	34	27.64	100.00	0.00	54	834.27	100.00	0.00
15	1.09	0.00	0.00	35	32.78	100.00	0.00	55	1000.00	100.00	0.00
16	1.29	0.00	0.00	36	38.80	100.00	0.00				
17	1.53	0.07	0.59	37	46.00	100.00	0.00				
18	1.81	2.19	1.52	38	54.84	100.00	0.00				
19	2.15	4.81	2.62	39	64.79	100.00	0.00				
20	2.55	8.35	3.54	40	76.82	100.00	0.00				

検査成績書

品 名 : 竹炭殺菌粉砕試作品
 LOT : 190520
 検査日 : 2019年5月20日 ~ 5月22日

分析内容	規格値	分析結果	検査方法
一般生菌数(個/g)	3.0 × 10 ³ 以下	1.0 × 10 ² 以下	Petrifilm法 (AOAC認定)による
大腸菌群	陰性	陰性	Petrifilm法 (AOAC認定)による
水分	参考値	4.6%	常圧加熱減量法

※AOAC = 国際公認化学者協会

一切の薬剤、農薬、化学肥料等を使用していない竹(九州産)を使用しています。
 食用竹炭の為、800度以上の高温で焼き、専用の機械にて微粒炭に粉碎。殺菌処理を
 いたしておりますので、安全・安心な加工食品としてご使用いただけます。

竹炭パウダーの効果と特長

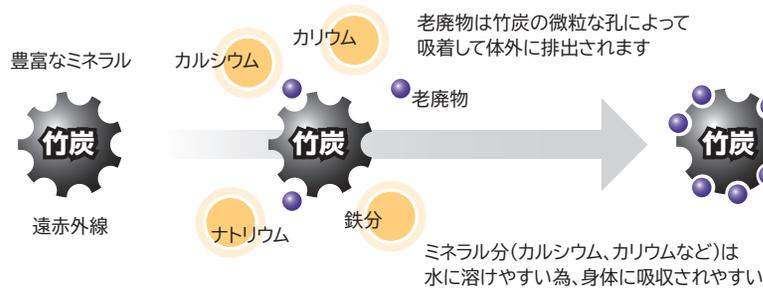
特殊製法により超微粒子化が実現！幅広い用途の**竹炭パウダー**

① 竹炭パウダーで簡単に食品を黒く着色可能

非常に細かいので口あたりが滑らか。また無味無臭なので、パンやケーキ等の菓子類、麺類等着色用として広く活用いただけます。色の濃さも調整可能。

② 天然ミネラルを手軽に補給

竹炭の孔の中には竹が地中から吸い上げたカルシウム、カリウム、鉄分などの天然ミネラルが豊富に、かつ水に溶け出しやすい状態で含まれています。



③ 竹炭超微粒子によるデトックス効果

昔から炭を食べることが民間療法とされてたように炭の吸着効果は腸にたまった老廃物を吸着し、体外へ排出してくれます。これにより便秘の改善、デトックス効果が期待できます。

④ 竹炭に含まれる“ケイ酸”の強力な抗菌効果

竹炭だけに含まれる成分“珪酸(けいさん)”が雑菌の繁殖を抑制。抗菌効果が認められています。 ※殺菌・滅菌効果とは異なります。

竹炭パウダーの使用方法

使用法 ① 竹炭パウダーを粉のまま飲む

超微粒子化しておりますのでさらさらしておりますが、独特の食感が苦手な方は、オブラートに包みお飲みください。
竹炭パウダーを摂取しすぎるとということはありませんが、最初は耳かき2、3杯程度から始められることをおすすめします。

使用法 ② 竹炭パウダーを飲み物、水に混ぜて使用

水分中に容易に分散しますので、コーヒー、スープ、ヨーグルト等にもご使用頂けます。
無味無臭なのでお飲み物の風味を損ないません。

使用法 ③ 竹炭パウダーを食品に混ぜて使用

ご使用の目安は使用する生地等の約2~3%ですが、お好みによって調節してください。
お菓子やお料理の彩りのバリエーションも広がります。

竹炭パウダー商品紹介

用途に応じて3つの容量のから選べる竹炭パウダー



1kgタイプ



500gタイプ



100gタイプ

開封部分がチャック式になったアルミのスタンドパウチに入っているのので、湿気に強く、保存に優れています。
まずはお試しの100gタイプから、お料理用、長期飲用される方にも喜ばれる500g、1kgタイプまで、3つの容量よりお選び頂けます。

⚠ 使用上のご注意！

昆布類、食肉、鮮魚介類（鯨肉を含む）、茶、のり類、豆類、野菜及びわかめ類に使用はできません（これらの加工食品は除く）。
高温多湿を避け、常温で保存してください。
本製品は食品添加物の竹炭となりますが、ご自身の体調や様子を見て、ご使用ください。

企業による様々な食品活用例

IKEA/チロルチョコ/京黒ロール

I K E A



IKEAハロウィンフェア
ブラック ゴースト ソフト



(左) ナイトモンスタードッグ
(右) ブラック ソフトクリーム



(左から) ブラック カレー、ブラック スフレロール、ブラック シナモンパン、ブラック バジルトースト
■ パンチの効いた黒いフーズで、IKEAではハロウィンを盛り上げます。

チロルチョコ



チロルチョコ竹炭チーズケーキ



■ 話題の“竹炭”を使った真っ黒なチョコレートに真っ黒な竹炭チーズケーキが入っています。

京黒ロール



くろまる

くろまる抹茶



■ 竹炭の黒を生かす事により、コントラストの美しいロールケーキを作成。“和”の趣を感じる演出が可能に。