

上

質

日

常

品

②



自然素材をデザインする

Spirit of nature®
YAMASHITA KOGEI INC.



YAMASHITA KOGEI INC.
www.yamashita-kogei.com

株式会社 山下工芸 Takebito® / Spirit of nature® / hand *

〒874-0034 大分県別府市上人仲町 13-43

tel : 0977-66-4383 fax : 0977-66-4385

mail : info@yamashita-kogei.com

ショールーム・ショップ：別府 / 東京 / 北九州 / 中国

東京ショールーム Tokyo Show Room

〒163-1062 東京都新宿区西新宿 3-7-1 新宿パークタワー OZONE 4F

SHINJUKU PARK TOWER OZONE 4F

Nishi-shinjuku 3-7-1 Shinjuku-ku Tokyo JAPAN



Spirit of nature®
YAMASHITA KOGEI INC.

緑豊かな里山、心やさしい人々。

この豊かな地にしっかり根をおろし
人と自然にやさしい作品づくりを続けて行く事が
私たちの目標であり、願いです。

今回は『SDGs』に関連した商品、
現在社会的課題となっている放置竹林や間伐材を
使った商品を中心にピックアップ。
私たちが『エシカル』であると考えるものを
九州から発信いたします。

天然の食品添加物竹炭パウダー
日本製・超微粒子
(九州産 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。

● TAKEBITO SDGs WARE →P5~P20掲載全アイテム

5ミクロンの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をしています。当社竹微粉炭は社会問題となっている放置竹林を使用しています。適度なマット感があり、和食、洋食を問わず、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。

● 自然由来の原料としての活用

自然由来の原料として、インクへの混合や、バイオマス樹脂としての活用を研究しております。

持続可能な開発目標(Sustainable Development Goals)17のゴール

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。

- | | |
|-----------------------|---|
| 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のグローバル・パートナーシップの活性化 |
| 9 強靭なインフラ、産業化・イノベーション | |

● 国産竹炭パウダー (加工食品・殺菌処理済み)

食用の竹炭パウダー。

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で、湿気に強く保存に優れています。

まずはお試しの50g、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、4つの容量よりお選び頂けます。

Bamboo Charcoal Powder (processed food·Sterilized)

Edible bamboo charcoal powder.

Since the opened part is in a zippered aluminum stand pouch, it is resistant to humidity and has excellent storage.

To begin with, use the 50g, 100g trial type, 500g for cooking and for those who drink for a long time,
You can choose from 4 capacities up to 1kg type.



試験検査成績書

株式会社山下工芸

平成30年8月22日 本公司供試された供試品の試験検査結果は下記のとおりです。

第18190748-001-1号
平成30年8月22日

供試品 竹炭パウダー		
試験検査結果	検査結果 単位	検出限界 方針
重金属試験 (6種)	通	第1種食品添加物公定書 第3種食品添加物公定書
真菌試験 (5種)	通	
微生物試験		
一般生菌数	2.1×10^3 /g	300 衛生試験法
大腸菌群	陰性	衛生試験法
細菌群	陰性	衛生試験法
黄ブドウ球菌	陰性	衛生試験法
糸状菌	陰性	衛生試験法
真菌数	1.4×10^3 /g	300 衛生試験法

※1 実験検査として5試験項目を実施した結果、全部通った場合は合格と判定

※2 実験検査として5試験項目を実施した結果、一部未検査の場合は、検査項目数に応じて判定

商品の分析試験成績書

- 本製品は活性炭規格試験にて、鉛、ヒ素においても安全基準に適しています。
- 本製品は微生物試験にて、各種試験においても安全基準に適しています。

Made in Japan

ロクロジョッキ

天然竹の節を利用し、ロクロ加工で仕上げた
カップのシリーズ。
内側も丁寧に削っているので、
優しい口あたりです。

The Beer mug

This is a series of bamboo cups
that use natural bamboo kots
as the bottom and are manufactured
by the lathe machining process.
The inside of the cup is also
carefully machined,
making it gentle on the mouth.

41024270
竹炭塗ロクロビアマグ
Φ5.5×H10cm ￥2,500

41024260
竹炭塗ロクロジョッキ
Φ9×H13.5cm ￥3,000

41024280
竹炭塗ロクロマグカップ
Φ8×H9cm ￥2,700



カップ

木製のカップをベースに竹炭パウダーを塗布しました。

The Woodens cup

Bamboo charcoal powder is applied to
natural woodens cups.



Made the final touch in Japan

枡

枡に竹炭パウダーを塗布。
雰囲気も変わり洋食にも合う器に。

The Masu

Bamboo charcoal powder is applied
to the Masu (Wooden sake container).
It changes the atmosphere and seems
to go well with Western tableware.

41030440
竹炭塗1合枡
W8.5×D8.5×H5.5cm ￥2,300

41030450
竹炭塗5合枡
W14.5×D14.5×H7.5cm ￥4,400

41030460
竹炭塗1升枡
W17.5×D17.5×H9cm ￥4,900

Made in Japan



Made the final touch in Japan

テーブルトレー

おもてなし用のトレーです。
丸くくり抜いた部分には飲み物を、
はつた部分にはお茶菓子やスイーツをどうぞ。



41030380
竹炭塗テーブルトレー
W22.3×D14.5×H1.3cm ￥4,300

くらわんか椀

陶磁器で人気のある「くらわんか碗」を参考に
木製で制作しました。

“Kurawanka” bowl

Wooden bowls coated with bamboo charcoal powder
that is created after the Kurawanka bowl,
one of the popular ceramic bowls in Japan.



41030340
竹炭塗くらわんか椀（M）
Φ12.7×H7.8cm ¥4,700

41030330
竹炭塗くらわんか椀（S）
Φ11.5×H6.8cm ¥4,000

Made the final touch in Japan

一椀一膳

禅をイメージした一椀一膳のコンビネーション。
箸の生地は放置竹林を活用しています。

ICHIWAN ICHIZEN

Zen inspired combinations of one bowl
and one serving.
The material of the chopsticks is
made from an abandoned bamboo forest.



41023940
竹炭塗高丸椀
Φ11×H7cm ¥2,700

Made the final touch in Japan

41023950
竹炭塗竹箸
23cm ¥800

Made in Japan

和モダンなボウル

木材を丁寧に削り、カーブで優しさを
表現してみました。



41030390
竹炭塗浅型ボウル（S）
Φ10×H4.4cm ¥3,200

41024240
竹炭塗フリー ボウル（大）
Φ12.5×H7.6cm ¥3,600

41024250
竹炭塗フリー ボウル（中）
Φ11.5×H6.5cm ¥3,200

Made the final touch in Japan

ロクロカップ

直のライン、曲のラインでロクロ加工
を施したカップ。
黒マットなカラーでシックな雰囲気を
演出します。



41030400
竹炭塗モダンカップ
Φ7.2×H8.2cm ¥3,600

41030410
竹炭塗フリー カップ
Φ8.3×H9cm ¥3,600

Made the final touch in Japan

サラダボウル

サラダボウルをデザインしてみました。
竹炭塗のマットブラックと野菜の原色の
コントラストが相性抜群です。

Salad bowls

A series of salad bowls that are coated with bamboo charcoal powder.
The contrast between primary colors of the vegetables and the black matte color of the bamboo charcoal powder will go well together.

41024200

竹炭塗広口サラダボウル（中）

Φ20.5×H8cm

¥4,100

41024180

竹炭塗広口サラダボウル（ミニ）

Φ15×H6cm

¥2,600

41024170

竹炭塗広口サラダボウル（ミニミニ）

Φ12.5×H5.8cm

¥2,300



ラバーウッド丸トレイ

表面をノミで削ったプレートです。
凹凸のコントラストがインパクト大の商品。

Rubber wood plate

This is a wooden round plate whose surface is carefully scraped with a chisel. A shade due to the unevenness on the surface gives the grand and luxurious impression.

41030500

竹炭塗ラバーウッド丸トレイ

Φ30×H2cm

¥5,200

Made the final touch in Japan

デザートボウル

木製のデザートボウルをモダンに
デザイン。
お料理はもちろんですが、フラワー
ベースとしてもお使い頂けます。

dessert bowl

Wooden free cup that is a modern design expressing unique Japanese sensitivity. It can be used not only for cooking, but also as a flower vase.

41030350

竹炭塗デザートボウル（S）

Φ10.5×H6.5cm

¥3,400

41030360

竹炭塗デザートボウル（M）

Φ11.5×H6.8cm

¥4,000



Made the final touch in Japan

ラバーウッド長角ボード

表面をノミで削って製作しました。
カッティングボードをイメージしたプレートです。



Rubber wood plate

This is a wooden plate that is inspired by a cutting board. Its surface is carefully scraped with a chisel.

41030480

竹炭塗ラバーウッド長角ボード

W27×D15×H1.5cm

¥4,600

Made in Japan

二節プレート

竹を半分にカット。天然竹を利用した、
テーブルウェアです。
オアシスをセットすればフラワーベースに。
小物入れにもなります。



Natural bamboo pot

This bamboo vessel utilizes its knots to be used as a container and is created by cutting bamboo in half.
It can also be used as a flower vase with a small oasis or accessories case.

41030570

竹炭塗そうめん鉢（一人用）

W25×D11.5×H5.5cm ￥4,000

カトラリー

天然素材のカトラリーをベースに、
竹炭パウダーを塗布しました。



41024090

竹炭塗おかゆスプーン

W3.5×D17.5cm ￥700

41024100

竹炭塗小判スプーン太

W2.7×D15cm ￥700

41024110

竹炭塗M型スプーン

W2.5×D12cm ￥700

41030590

竹炭塗クリームスプーン

W3×D14.5cm ￥700

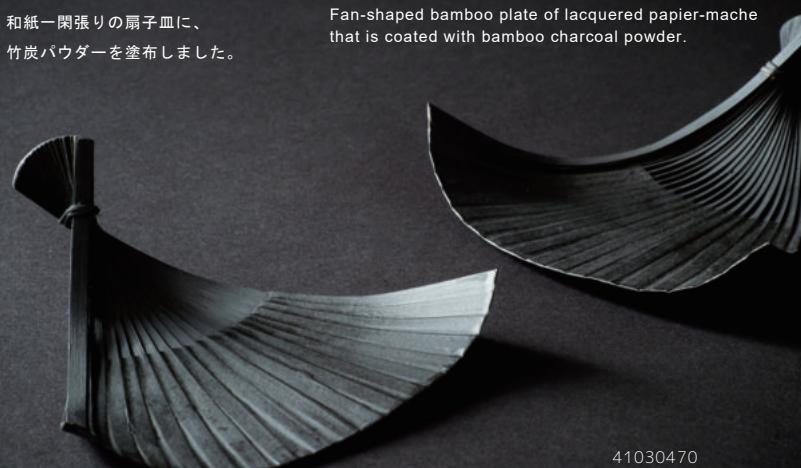
41024120

竹炭塗クリームスプーン角

W2.2×D14cm ￥950

スイーツプレート

和紙一関張りの扇子皿に、
竹炭パウダーを塗布しました。



Fan-shaped bamboo plate

Fan-shaped bamboo plate of lacquered papier-mâché
that is coated with bamboo charcoal powder.

41030470

竹炭塗扇鉢々皿

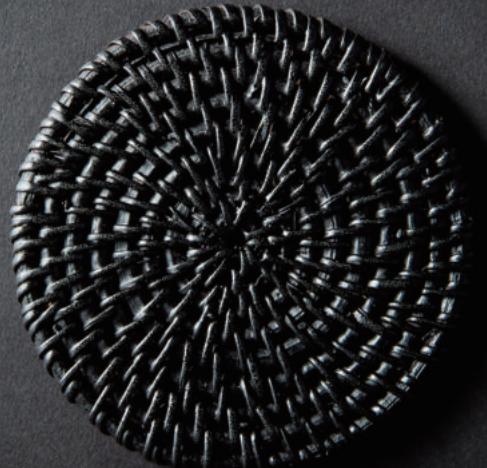
W13×D15×H4cm ￥2,800

ラタンコースター

藤編みのコースターに竹炭パウダー
を塗布しました。
凹凸のコントラストが面白い商品です。

Rattan coasters

Rattan weave coasters coated
with bamboo charcoal powder.
A shade due to the unevenness
on the surface is interesting.



41024060

竹炭塗コースター（丸）

Φ 10cm ￥2,600

Made in Japan

Made the final touch in Japan
41024120-Made in Japan

Bamboo or wooden spoons

A series of bamboo or wooden spoons
that are coated with bamboo charcoal powder.

Made the final touch in Japan

丸トレイ

木製のサービストレイがベースです。



Service tray

Wooden service tray painted
with bamboo charcoal powder.

41030490
竹炭塗丸トレイ（大）
Φ37.5×H12cm ￥6,300

Made the final touch in Japan

盛付鉢

孟宗竹を輪切りにし、竹炭塗に。

用途は様々。

底部は天然の節を利用し、内側を
丁寧に削っています。



Arrangement cup

A cup that is created by cutting
Moso bamboo in round slices.
Its bottom is made of natural bamboo knots.
The mouth of the cup
is shaved to make it easier to drink.
It can be used for a variety of purposes.

41030580
竹炭塗盛付鉢
Φ13×H10cm ￥3,800

Made in Japan

バンブーピッチャー

孟宗竹を利用したピッチャーです。
持ち手のカーブも竹を曲げてデザイン
しています。



Bamboo pitcher

This pitcher is made of Moso bamboo.
The handle is also made of bamboo,
created by bending it with the heat
treatment.

41030600
竹炭塗柄付ピッチャー
Φ9.5×H21/H19cm ￥7,100

Made in Japan

片手アイスペール

孟宗竹を利用し、アイスペールを製作。
ハンドルが延長線でデザインされている
ので、持ち運びに便利です。

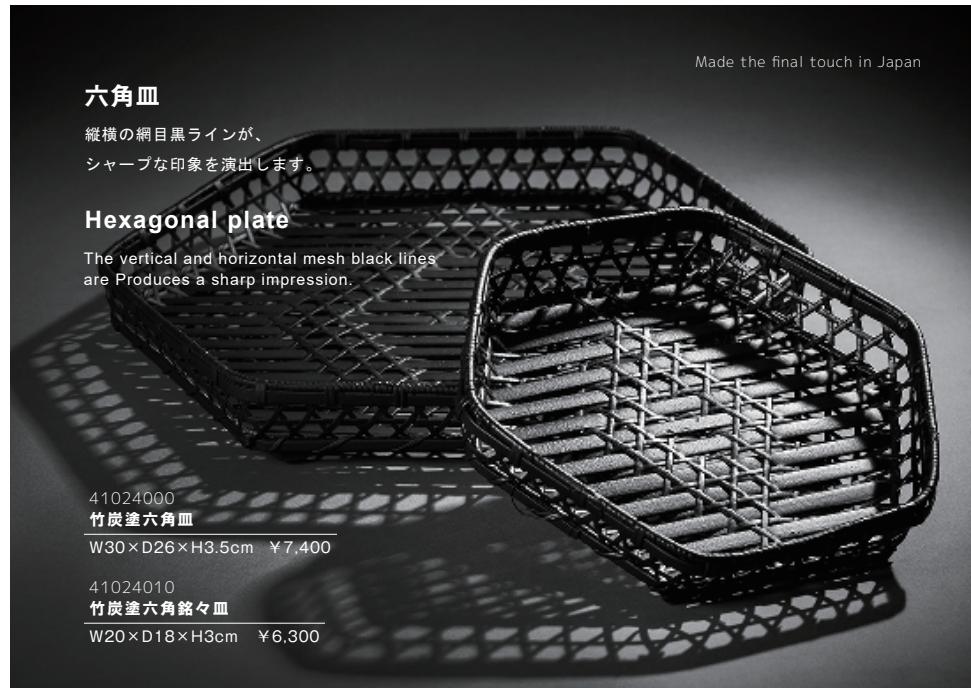


Moso bamboo Ice pail

An ice pail that is made of
Moso bamboo.
Its handle makes it easy to
carry around.

41030530
竹炭塗片手アイスペール
Φ14×H23cm ￥5,200

Made in Japan



黒竹二段プレート

おもてなしにピッタリな竹炭塗の
プレートホルダーです。
食卓を華やかに演出します。

Plate holder

Bamboo charcoal coating that is perfect for hospitality
It is a plate holder.
Produces a gorgeous dining table.



ウェーブプレート

竹編の角プレートに竹炭パウダーを
塗布しています。

Square plate

Bamboo charcoal powder
is applied to a square plate.

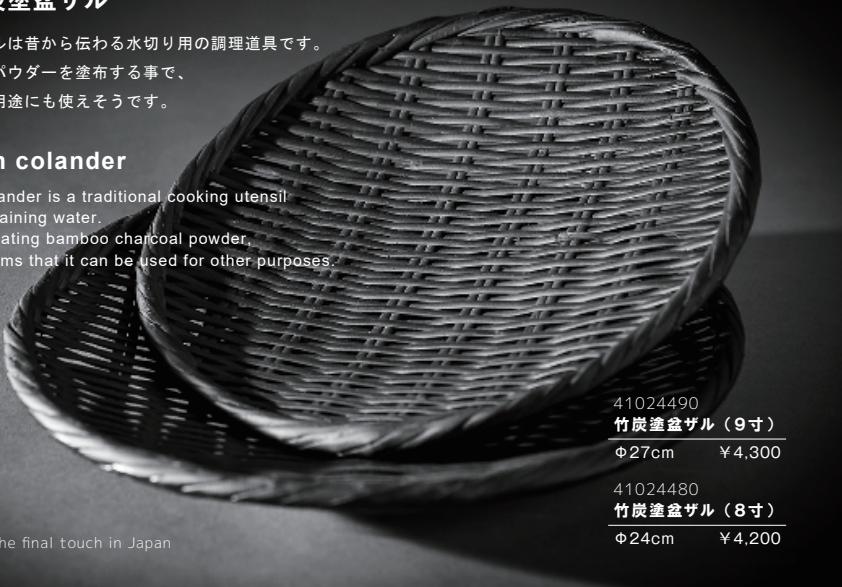


竹炭塗盆ザル

盆ザルは昔から伝わる水切り用の調理道具です。
竹炭パウダーを塗布する事で、
他の用途にも使えそうです。

Bon colander

A colander is a traditional cooking utensil
for draining water.
By coating bamboo charcoal powder,
it seems that it can be used for other purposes.



フードカバー

虫よけ籠ですが、フードカバー、ランプシェード等のアクセサリーとしてもご使用いただけます。

41024360
竹炭塗虫よけ籠（小）

Φ23×H15cm ￥4,000



Made the final touch in Japan

Food cover

This is a Food cover for insect repellent, but it can also be used as a lamp shade.

長角トレイ

やさしいフォルムの木製トレイに
竹炭パウダーを塗布しました。

Rounded corners tray

Bamboo charcoal powder was coated to a wooden tray with rounded corners.

Made the final touch in Japan



41030510
竹炭塗長角トレイ（小）

W24×D32×H1.5cm ￥4,700

41030520
竹炭塗長角トレイ（ミニ）

W20×D27.5×H1.2cm ￥4,200

曲げわっぱ

木製の弁当箱に竹炭パウダーを
塗布しました。

MAGEWAPPA Lunch box

This is a wooden lunch box coated with bamboo charcoal powder.

41024310
竹炭塗おむすび型曲げわっぱ弁当（大）

W14×D14×H7.5cm ￥7,000

41024320
竹炭塗曲げわっぱ弁当箱（小）

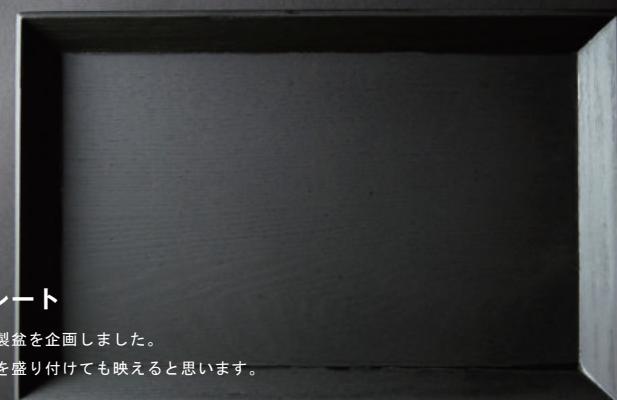
W17.5×D13×H6cm ￥6,800



Made the final touch in Japan

長角プレート

小ぶりな木製盆を企画しました。
直接お料理を盛り付けても映えると思います。



Small wooden tray

Small wooden tray coated with bamboo charcoal powder.
It will look great when you serve food directly on it.

41024130
竹炭塗長角四方盆

W20×D30×H2cm ￥4,700

私たちアジア人と竹の関わりは古く、堅牢な竹材は、床材など住宅用資材としてアジア全土で見受けられ、かごやざる、花器、食器などの日用品から玩具まで幅広く利用され続けています。

しなやかで強く、様々な用途に活用できる竹は、まさに自然からの恵みであり、アジアの文化の伝承や人々の暮らしに欠かせない植物です。

またこの竹は驚異の成長力を持ち、地下茎の節にある芽から新しい竹を誕生させ、わずか数ヶ月で立派な竹になるという特徴があります。いくら伐採しても、次から次へと育つ竹は枯渴することなく、私たちの暮らしに役立ってきました。

しかし近年、『竹害(ちくがい)』という言葉が聞かれるようになりました。竹という植物はその成長力ゆえに森林に隣接していると、どんどん地下茎を伸ばして陣地を拡大していく、光と栄養分を奪って木々を枯らしていくのです。こうして森林は、次々と竹藪になっていきます。

かつてわたしたちは、筍の段階での食料としての消費や、建築用の資材、生活道具をつくる為に生活の糧として竹林と共存していました。しかし、食卓には輸入品の筍が乗るようになり、欧風の建築物が増え、生活商材は安価なプラスティック製品にとって変わりました。そのため、竹の需要と供給のバランスがくずれ、使われず放置された竹林は『竹害』とまで言われるようになったのです。

通常、プロダクト可能な竹の生育年数は3年～5年と言われています。それ以上経年すると、硬くなり加工には適しません。また、加工された竹も、やはり端材や使用しない部分が出てしまいます。

この竹の廃棄分と放置竹林を、なにか有効に利用する手立てではないか。そこでわたしたちが着目したのが竹超微粉炭(竹炭パウダー)の開発でした。

そのサイクルを乱さず、自然にあるものを余すことなく利用するサスティナブルな手法。端的に言えば、この竹炭パウダーとしての利用が最も物理的に竹を消費すことができ、かつ、環境にやさしい方法だったのです。

これは持続可能な社会に向けて、世界中のすべての国が取り組むべき目標、SDGs(Sustainable Development Goals)の理念とも合致すると言えます。

