

鈴茂器工 アップサイクルへの挑戦

『ごはんから作った除菌ウエットティッシュ』

製品のデモンストレーションに活用したごはんの再資源化の検討を本格的に開始します。

鈴茂器工株式会社（本社：東京都中野区、代表取締役社長：鈴木美奈子、以下 鈴茂器工）は、展示会での製品デモンストレーションに活用した「ごはん」をアップサイクルし、『ごはんから作った除菌ウエットティッシュ』を2万個作成いたしました。



本取り組みを皮切りに、製品開発の過程やデモンストレーションなどで使用したごはんの再資源化に向けて、試案や取り組みを進めてまいります。日本の食文化と寄り添いながら、国内外で事業活動を進めてきた私たち鈴茂器工にとって、“米（ごはん）”は非常に大切な存在です。

そのような大切な“米（ごはん）”を、無駄にすることなく、大切な資源として最後まで有効に活用していけないかを引き続き追及してまいります。もったいないを少しでも減らして食の価値を高めるとともに、新たな機会の創出に取り組んでいきたいと考えております。

※『ごはんから作った除菌ウエットティッシュ』は一般販売は行わず、事業活動や各展示会などにおけるノベルティとして配布を予定しております。

■『ごはんから作った除菌ウエットティッシュ』取り組みの概要

鈴茂器工では、実際に炊飯した“米（ごはん）”を使って製品開発やお客様へのデモンストレーションを行っておりますが、製品の品質向上や価値を伝えるための必要不可欠な工程となっております。

その過程の中で活用した“米（ごはん）”を有効活用していくことはできないか、日々模索している中で、食品・飲料の製造過程で生じた規格外品等を独自の発酵技術でアップサイクルさせる技術とノウハウで注目を集める株式会社ファームステーション（代表取締役：酒井里奈、以下 ファームステーション）の協力により、今回の取り組みが実現いたしました。



今回は、2022年4月に開催した自社主催の展示会「スズモフェア 2022 東京」で、ご飯盛り付けロボット「Fuwarica（ふわりか）」のブースで活用したごはんを原料として、除菌ウエットティッシュへのアップサイクルに挑戦いたしました。

■ アップサイクル工程

原料であるごはんは、ファームステーション独自の技術で発酵・蒸留され、その結果エタノールと発酵粕が生成されます。エタノールは除菌ウエットティッシュに、発酵粕はニワトリの飼料へと循環いたしました。



アップサイクルとは

アップサイクリング (Upcycling) は創造的再利用とも呼ばれ、リユース (再利用)、リサイクル (再循環) と異なり、廃棄物や副産物など、従来、不要とされている、有効活用されていないものを、様々なアイデアや手法で価値の高いプロダクトに転換し、社会へ循環させること。

■ 『ごはんから作った除菌ウエットティッシュ』の活用方法

事業活動や各展示会などにおけるノベルティとして配布を予定しております。

● 主な配布予定の展示会

スズモフェア 2022 仙台	【開催日：2022年10月26日(水)～27日(木)】
西日本食品産業創造展'22	【開催日：2022年11月16日(水)～18日(金)】
第3回 フードテック Week 東京	【開催日：2022年12月7日(水)～9日(金)】

鈴茂器工の展示会情報：<https://www.suzumo.co.jp/products/show/>

■ 鈴茂器工 取材等メディアの皆様からのお問い合わせフォームはコチラから

<https://bit.ly/3CyokSI>

■ 株式会社ファームステーションについて

FERMENSTATION
Co.,Ltd.
Fermenting a Renewable Society

ファームステーションは独自の発酵技術で未利用資源を再生・循環させる社会を構築する研究開発型スタートアップです。

未利用資源を発酵・蒸留してエタノールを製造。残った発酵粕は化粧品の「原料」や鶏・牛の餌に活用し、さらにその鶏糞や牛糞は畑や田んぼの肥料にするなど、ごみを出さないサステナブルな循環を地域コミュニティと一緒に作っています。

サステナブルな循環を全てのプロセスに組み込み、パートナーとのコラボレーションを通じて化粧品・日用品・雑貨の商品開発を行っています。<https://fermenstation.co.jp/>

● 本件に関するお問い合わせについて ●

鈴茂器工株式会社

〒176-0012 東京都練馬区豊玉北 2-23-2

担当：企画本部 マーケティング部

TEL：03-3993-1457 E-Mail：marketing@suzumo.co.jp