

<ケンコーマヨネーズ>サステナビリティへの取組み 工場で排出された“卵殻”が新たな価値に大変身 ～生まれ変わった箸・鉢・トレーで環境負荷を軽減～

ケンコーマヨネーズ株式会社(東京本社:東京都杉並区、代表取締役社長:島本 国一、以下「当社」)は、「心身(こころ・からだ・いのち)と環境」「食を通じて世の中に貢献する。」という企業理念のもと、持続可能な社会の実現を目指しています。この取組みの一貫として、「環境」「社会」「健康」への貢献を指標とした「サステナビリティ方針」に基づき、当社の主力商品であるマヨネーズやタマゴ加工品の生産の際に発生する卵殻を「箸」「鉢」「トレー」として再生し、環境負荷軽減及び価値創造を同時に実現する取組みを行っています。

本ニュースレターでは2025年度の当社の卵殻の活用例についてご紹介いたします。

～サステナブル素材活用例のご紹介～

■卵殻を配合して作った“箸”

卵殻由来の抗菌効果により衛生的であることから、食に関連したツールでの活用を検討しました。箸にするアイデアが生まれ、試作を進めました。約1年の歳月をかけて、自社工場で発生する卵殻を炭化、樹脂と混合してペレット状にしたものを箸に成形しました。今回、各工程を異なる業者に依頼したため、3社間を繋ぎ円滑な流れになるよう調整することに特に労力を要しました。

卵殻を活用した箸は、従来の100%合成樹脂製品と比較してCO₂排出量を削減できる利点があります。

現在は自社工場の食堂での活用など、社内のみで使用していますが、今後使用範囲を広げていく予定です。



卵殻で作った箸

■卵殻を配合して作った“エコ鉢”



卵殻で作ったエコ鉢

廃棄物削減の取組みに加えて、多くの人が参加できるCSR活動をしたいと考え、希望する従業員に、卵殻を配合した鉢と野菜栽培キットを配布しました。野菜はラディッシュ、サニーレタス、サラダ小松菜の3種類から選択し、好きな野菜を育てます。

社内では、100名を超えるCSR活動への参加希望者が集まり、従業員の環境意識の向上と廃棄物削減に繋がりました。環境への配慮から、焼成後の卵殻本来のグレー色を活かしています。

■卵殻を配合して作った“トレー”

廃棄物となる卵殻は活用するうえで、卵殻に含まれる卵殻膜の処理や卵殻特有の匂いの課題がありました。これらの課題は加工業者の特殊技術と高温処理により解決できました。さらに卵殻をアルカリ化させることで、抗菌作用の付与にも繋がりました。トレーとしての活用のしやすさにこだわり、サイズ、重さに配慮した設計です。当社のロゴもワンポイントに加え、オリジナリティ溢れるトレーが完成しました。

今後、展示会や食育活動など活用場所を広げていきたいと考えています。



卵殻で作ったトレー

当社は今後も地球環境に配慮した取組みを通じて、持続可能な社会の実現に向け、社会に貢献してまいります。

《本資料に関するお問い合わせ先》

ケンコーマヨネーズ株式会社 経営企画室 広報部 広報課 Mail: kouho@kenkomayo.co.jp