



News Release

2022年7月12日

株式会社ニチレイフーズ

ニチレイフーズ“初”のアップサイクル商品
『「焼おにぎり」除菌ウエットティッシュ』を一般発売開始！
全国のロフトにて2022年7月19日（火）より先行発売

株式会社ニチレイフーズ(代表取締役社長：竹永 雅彦)は、ニチレイ『焼おにぎり 10 個入』の「規格外ごはん」をアップサイクルした『「焼おにぎり」除菌ウエットティッシュ』を、生活雑貨店ロフトの22店舗（渋谷店、銀座店ほか）にて、2022年7月19日(火)より先行販売いたします。『「焼おにぎり」除菌ウエットティッシュ』の一般販売は今回が初の実施となります。



■ 『「焼おにぎり」除菌ウエットティッシュ』商品概要

〈商品名〉「焼おにぎり」除菌ウエットティッシュ（10枚入り、187円）

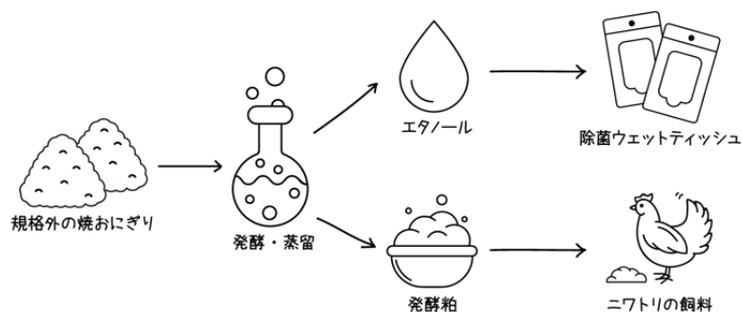
〈商品特徴〉

『焼おにぎり 10個入』の生産に際しては、ライン上からこぼれてしまうごはんや、かたが崩れた規格外のおにぎりがどうしても発生してしまいます。

これらの「規格外ごはん」を発酵させアップサイクルできないかと考え、食品・飲料の製造過程で出る規格外品・副産物や農産物の規格外品等を独自の発酵技術でアップサイクルさせること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）へ相談。ファームステーションによる発酵・蒸留を経て生み出された「規格外ごはん」由来のエタノールを使用し、除菌ウエットティッシュへとアップサイクルいたしました。

〈工程概要〉

『焼おにぎり 10個入』の規格外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余すことなく活用されます。



〈ポイント〉

- ✓ 『焼おにぎり 10個入』の規格外ごはんを、発酵、蒸留させて作ったエタノール、チャ葉エキス、グレープフルーツ種子エキスを配合した、99%天然由来（残り1%は除菌成分）のウエットティッシュです。
- ✓ フラップに再生 PET ラベル、不織布に植物由来の生分解性セルロース素材を採用し、環境に配慮しています。
- ✓ 無香料で、手指消毒だけでなく様々なシーンでご利用いただけます。
- ✓ 除菌性能テスト済（一般社団法人日本衛生材料工業連合会の制定した、除菌を標榜するウエットワイパー類の基準によるテストを実施）

〈特設サイト〉

<https://www.nichireifoods.co.jp/corporate/sustainability/upcycling.html>

■先行発売の概要

〈期間〉 2022年7月19日(火)～終了期間未定

〈販売店舗〉 全国のロフト 22 店舗 (渋谷・銀座・池袋・梅田・札幌・吉祥寺・横浜・仙台・広島・千葉・新潟・天神・あべの・西宮・新三郷・京都・二子玉川・大宮・千里バンパク・町田・川崎・小倉)