



News Release

2023年4月13日

報道関係者 各位

株式会社ニチレイフーズ

アップサイクル商品の第二弾！
ニチレイ『今川焼（あずきあん）』の規格外品を丸ごと使用した
『「今川焼」から作った除菌ウエットティッシュ』を開発

株式会社ニチレイフーズ（代表取締役社長：竹永 雅彦、以下「ニチレイフーズ」）は、アップサイクル商品の第二弾として、『「今川焼」から作った除菌ウエットティッシュ』を、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」）と協業し、開発いたしました。

『「今川焼」から作った除菌ウエットティッシュ』は、ニチレイフーズがオフィシャルスポンサーをつとめる「キッザニア福岡」内の「食品開発センター」にて、アクティビティに参加したお子様へ、4月15日（土）より配布する予定です。



■開発背景

現在、フードロス削減が社会課題のひとつとなっています。ニチレイフーズはこれまでも、こども食堂やフードバンクへの寄付を通じてフードロス削減の活動を推進してまいりました。また、工場の生産過程でどうしても出てしまう食品残渣は、すべてを肥料や飼料にリサイクルしています。

しかし、食を支える企業として、食品残渣に「社会的価値」を付加しアップサイクルすることで、これまで以上に豊かな社会を実現したいという思いがありました。

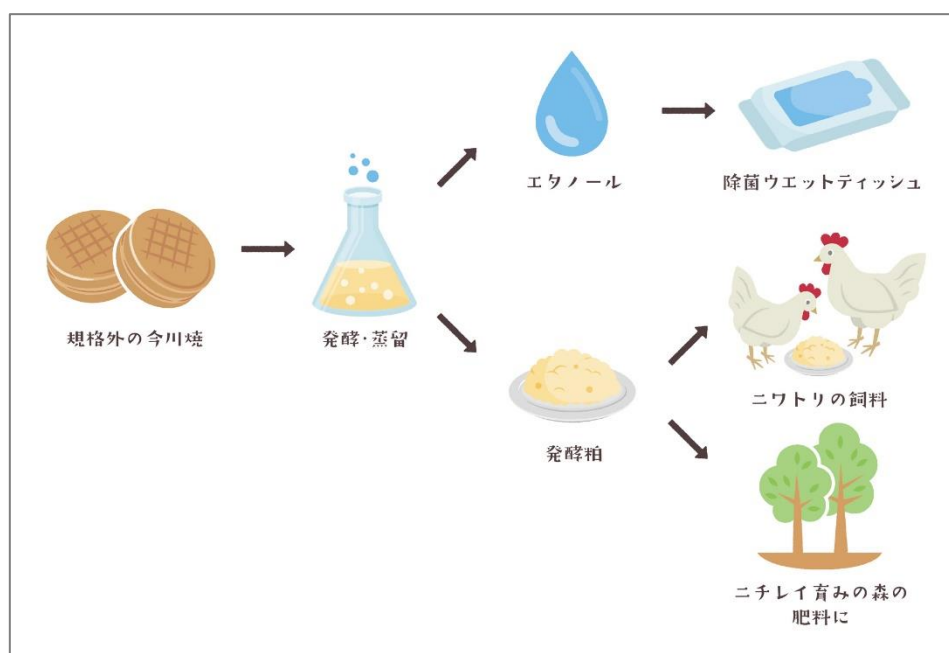
その第一弾として、2022年6月、食品・飲料の製造過程で出る規格外品・副産物や農産物の規格外品等を独自の発酵技術でアップサイクルさせることで注目を集めるファーマンステーションと協業し、ニチレイ『焼おにぎり10個入』の規格外ごはんを発酵・蒸留したエタノールを使用した除菌ウエットティッシュを開発いたしました。

今回は、第二弾として、同社と協業し、ニチレイ『今川焼(あずきあん)』の規格外品を丸ごと発酵・蒸留したエタノールを使用した除菌ウエットティッシュを開発いたしました。

■『「今川焼」から作った除菌ウエットティッシュ』工程概要

『今川焼(あずきあん)』の規格外品は、ファーマンステーション独自の発酵技術で、皮とあずきあんを分別・前処理することなく一体してエタノール化されます。エタノールは除菌ウエットティッシュに使用され、同時に生成する発酵粕はニワトリの飼料ならびに「ニチレイ育みの森(※)」の肥料へと余すことなく活用されます。

※「ニチレイ育みの森」・・・北海道森町の町有林を借り受け、ニチレイフーズ森工場の従業員が主体となって植林・育林活動を行っている森林です。



■商品概要

〈商品名〉

「今川焼」から作った除菌ウエットティッシュ

〈商品特徴〉

- ・『今川焼（あずきあん）』の規格外品を、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
- ・フィルム・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
- ・無香料で、手指消毒だけでなく様々なシーンでご利用可能
- ・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)