

2024年1月吉日

社員食堂で廃棄予定となったごはんが原料 「お米で作った除菌ウエットティッシュ」を製品化

株式会社魚国総本社と株式会社ファームステーションは、持続可能な社会に向けたサーキュラエコノミー（循環型経済）の実現を目指し、廃棄予定となった残りごはんを原料に、天然由来成分 99%の「お米で作った除菌ウエットティッシュ」として製品化いたしました。

当社の事業に最も欠かせない“ごはん”ですが、どうしても残飯が発生します。農産物の肥料としてリサイクルも可能ですが相応の設備を要します。全事業所共通で有効に活用する為、独自のエタノール精製技術を有する株式会社ファームステーション様と協業し、製品化に至りました。

「お米で作った除菌ウエットティッシュ」が貢献する SDGs のゴール



写真は当社イメージキャラクター
「お米丸」

魚国総本社では、フードロス問題を今後の重要な課題と捉え、お客様へ満足いただけるサービスを継続しつつ、環境に配慮した社会貢献運動をすすめていきます。

今後も「おいしいをもっと。すこやかをずっと。“Design food for your life”」をブランドスローガンとして、食を通じてお客様の健康増進に寄与できるよう、様々な活動に取り組んでまいります。

↓ 株式会社ファームステーション ホームページリンク ↓

<https://fermenstation.co.jp/>