

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20700-13	株式会社クイックパック	0564-59-3525

13

www.yamashita-kogei.com

竹微粉炭シリーズ

新企画

九州産の竹を高温の土窯で焼き上げた竹炭を
ギャザーミルという新方式の微粉砕機にて微粉末パウダーに。
粒子が非常に細かく無味無臭なので食品としても
幅広く応用して使える食品添加用の竹炭粉です。

日本製・超微粒子
(九州産 5ミクロン)
天然の食品添加物竹炭パウダー

竹炭
加工食品

たけすみパウダー



エコマーク認定商品
認定番号 19 115 001



微粒竹炭粉(5ミクロン)

— 開発コンセプト —

当社は社会問題になっている放置竹林を使用することにより、環境保全・循環型ビジネスの構築に取り組んでまいりました。(SDGsによる※下記)
そしてこの度、竹炭に更なる有効利用を図る目的で炭化工程を施し、**超微粒竹炭粉**を開発。
安心安全な竹炭を皆様にお届けする為、日本製(九州産)、無農薬にこだわり、使用する竹は一切の薬剤、農薬、化学肥料等を使用しておりません。また食用化の為 800 度以上の高温で炭化。最高品質な竹炭パウダーをお届けいたします。

● TAKEBITO SDGs WARE

5 ミクロンの竹微粉炭に溶剤を混合させ特殊塗装をしています。
当社竹微粉炭は社会問題となっている放置竹林を使用。
適度なマット感があり、和食、洋食を問わず、効果的にシーンを演出する食器としてご使用いただけます。

● 自然由来の原料としての活用

自然由来の原料として、インクへの混合や、バイオマス樹脂としての活用を研究しております。

新企画

竹製品

弁当 / 飯器

酒器

寿司 / 麺 / 鍋

木製品

陶磁器 / ガラス

金属

紙製品

演出

調理道具

串 / 包装用品

茶器

お盆 / トレー

卓上用品

箸

カトラリー

各種パーツ

ペーカリー

什器 / 備品

ライフスタイル

artwork

伝統工芸

スポーツ

上質日常品

素材

ロケーション