

SDGs

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

持続可能な環境への取組みを考えよう



食べられなくなったお米から作った紙

kome-kami

食品ロスが深刻化してきている昨今で、少しでも食品ロスをなくすために廃棄されるお米を使った新しい紙ができました。

そして従来のkome-kamiに改良を重ね、2023年11月に化学薬品を米糊に代替した新しいkome-kamiを開発。紙を作るための薬品も全てお米で作れるようになりました。

名刺やポストカードに「kome-kami」を使用して環境に優しい取組みをしませんか。



名刺



ポストカード



さらに!!

環境に優しくなりました /

NEW!

新 kome-kami の 3 つの特徴

- お米で作った糊「コメバインド」を開発し、パルプをつなげる薬品の代替に成功。
- お米の力を借りることで、CO₂の発生を削減しました!
- フードバンクに売上の1%を寄付し、食品ロスをなくして必要な方に巡る社会を目指します。



「kome-kami」って?

日本国内の食品ロスの量は年間およそ 643 万トン。

そんな深刻な状況の中でフードロス削減を目指し、食べられなくなったお米から生まれたのが「kome-kami」です。

「kome-kami」は豊かなお米を感じる風合いで、ラフでしっとりした表面をしています。

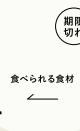
色は鮮やかなお米を思わせるナチュラルな白さ。

さらに、お米の力により破れにくい強さも持っています。

kome-kami



自治体・企業



食べられる食材



フードバンク