

取材を希望します！

～ポン菓子を梱包材に利用しビニール 9 割カット～ 食べられるエコな梱包材「えこんぼん」開発

お茶の製造・販売を行う京都おぶぶ茶苑（京都府和束町・<http://obubu.com/>）はこのたび、“ポン菓子”を活用した画期的な梱包材を開発した。ビニール袋の中に、ポン菓子（米に高温高圧をかけて膨らませたもの）と適度な空気を入れてクッション性を持たせた。

同社はインターネットでの通信販売を行っているが、お茶や茶器を発送する際に大量のビニール・発泡スチロール製梱包材を使用することが、エコファーマーとして環境に良い活動をするのと矛盾しているという問題意識をかねてより持っており、今回の開発にいたった。お茶や茶器の発送時に箱の間詰めなどに使用する。「エコ」「梱包」「ポン菓子」を掛け、「えこんぼん」と名づけた。

「えこんぼん」の活用により、同社の商品発送におけるビニール使用率は約 9 割削減される。商品購入者は、購入した商品を楽しむほか、通常ならそのままゴミとなる梱包材を、おいしく食べて楽しむことができる。

ポン菓子は、米に高温高圧をかけて膨らませたもの。油は一切使用していないので、安心して食べることができるヘルシーなお菓子。子どもはもちろん、昔はよくポン菓子やさんが近所に来てねえ」という思い出を持つ大人まで楽しめる。家族の団欒の話題にもなりそうだ。モニターの斉藤悦子さん（42 歳 仮名）は、「ネットショッピングが好きだけれど、割れ物を包む梱包材を毎回たくさん捨てることを心苦しく思っていた。えこんぼんはゴミが少なくなる上、楽しく食べられてうれしい。懐かしい味ですね」と言う。

また、このポン菓子に使用している米は、通常販売する際には規格より小さい“小米”。品種としては、和束町産「ヒノヒカリ」の玄米を 100% 使用。日本一の高級茶を生み出す和束町はおいしい米の産地でもあり、味は「おかずがいらぬ」と言われるほど。サイズが小さいというだけで一般の食用として流通させることができなかつた米を有効活用する取り組みともいえる。

まずは同社の発送時に使用からスタートし、今後は、通信販売会社向け梱包材として卸売り販売も視野に入れている。食品、雑貨等の梱包材としての需要が見込まれる。資源を有効に活用し無駄を削減するだけでなく楽しみに変えていく同社の取り組みに、関係者の注目が集まりそうだ。



この情報のお問い合わせは、下記までお願いします。

お茶の通販・京都おぶぶ茶苑 合同会社
 担当 松本 靖治（まつもと やすはる）喜多 章浩（きた あきひろ）
 URL：<http://obubu.com/> mail：obubu@obubu.com
 電話：0774-78-2911 F A X：0774-78-2215 携帯：090-6129-6184
 619-1213 京都府相楽郡和束町大字南小字大生水 4-4

★サンプル送付も可能です。お気軽にお問い合わせください。