

■ 新商品のご紹介

コーヒーバイオカトラリー

抽出後のコーヒー殻を有効活用したカトラリーシリーズ

環境への思いをカタチに

今まで捨てられていた抽出後のコーヒー殻を特殊技術でプラスチックと合成して製品化します。

有機資源のリユースを促進し、化石燃料由来のプラスチック使用量を削減して、自然環境への負荷を軽減します。



一般社団法人 日本有機資源協会
バイオマーク認定商品
認定番号:200152

コーヒー殻をプラスチックに配合したバイオマス度10%の商品です。

※バイオマークは生物由来の資源(バイオマス)を活用し、品質及び安全性が関連する法規、基準、規格等に適合している環境商品の目印です。

コーヒーバイオカトラリー
プラスチックフォーク16cm
J A N : 4902465608905
サイズ:180×180×60mm
入 数:100本入 / 1袋
原産国:インドネシア
品番:Y-301 耐熱温度:70度



コーヒーバイオカトラリー
プラスチックスプーン16cm
J A N : 4902465608912
サイズ:180×180×60mm
入 数:100本入 / 1袋
原産国:インドネシア
品番:Y-302 耐熱温度:70度

■ コーヒーバイオカトラリーの製造方法・CO2削減料

・ コーヒーバイオカトラリー
製造方法



・ バイオマス素材によるCO2削減量 (輸送距離など想定値含む)

※スギ 36~40年生の森林1haあたりのCO2年間吸収量

バイオマス素材を使用する事で、森林の二酸化炭素吸収量と同じ量の二酸化炭素の排出を削減できます。



仮に年間
450万本の使用で
二酸化炭素
約9.2トン削減

コーヒーバイオフォーク
1本あたり
約2.14g -CO2

コーヒーバイオスプーン
1本あたり
約1.98g -CO2