

（令和2年10月15日発表）

～コロナ禍の新たな挑戦～

まるべに 丸紅株式会社 × ちくすい 株式会社竹酔 × アカリノワ × 市内教育機関

環境にやさしい循環型食器「edish」を使用したお弁当を販売します！

<p>◆ アピールポイント</p>	<p>○茶木魚で自然環境に配慮した食器「edish（エディッシュ）」を使用したお弁当の販売を行います。</p> <p>○食後の容器は専用のBOXで回収し、アカリノワが堆肥化し農作物栽培に活用します。</p> <p>○「edish」の使用から堆肥化までの一連の事業を自治体として初めて取り組みます。</p>
<p>◆ 販売日時</p>	<p>令和2年10月19日（月）～令和2年11月30日（月）</p>
<p>◆ 販売場所</p>	<p>静岡市役所 静岡庁舎 3階茶木魚 ※食後の容器は専用のBOXを設置し回収します。</p>
<p>◆ 内容など</p>	<p>「edish」とは 丸紅株式会社が開発した循環型食器。原料はふすま(小麦の皮)で、紙やプラスチックよりも安価で、かつ、食事後に食べ残しと一緒に粉砕することで堆肥化することが可能です。（現在は試行段階で販売はしていません。） 「edish」について詳しくは、下記ホームページをご覧ください。 https://edish-jp.com/</p> <p>本件の目的・ねらい</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「edish」事業化に向けて、お弁当の容器に「edish」を使用し、回収後に堆肥化するまでの流れを実証実験として行います。 ・株式会社竹酔が「edish」を使ったお弁当を販売し、里山保全団体アカリノワが容器を回収、城南静岡高等学校をはじめとする地域の教育機関と協働し生徒と一緒に容器を粉砕後、竹粉や食品残渣と混合することで堆肥化し、農作物栽培を行っていきます。 ・各団体が協力して「環境問題」という共通の課題に立ち向かうため、タッグを組みアクションを起こします。 <p>販売から堆肥化までの流れ 別紙のとおり</p> <p>「edish」の回収について</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食べ終わった後の「edish」については、静岡庁舎 3階茶木魚に専用のBOXを設置し、回収します。 ・食べ残してしまった場合でも、容器と一緒にそのままBOXに入れていただくことが可能で、食べ残しも堆肥化させることができます。

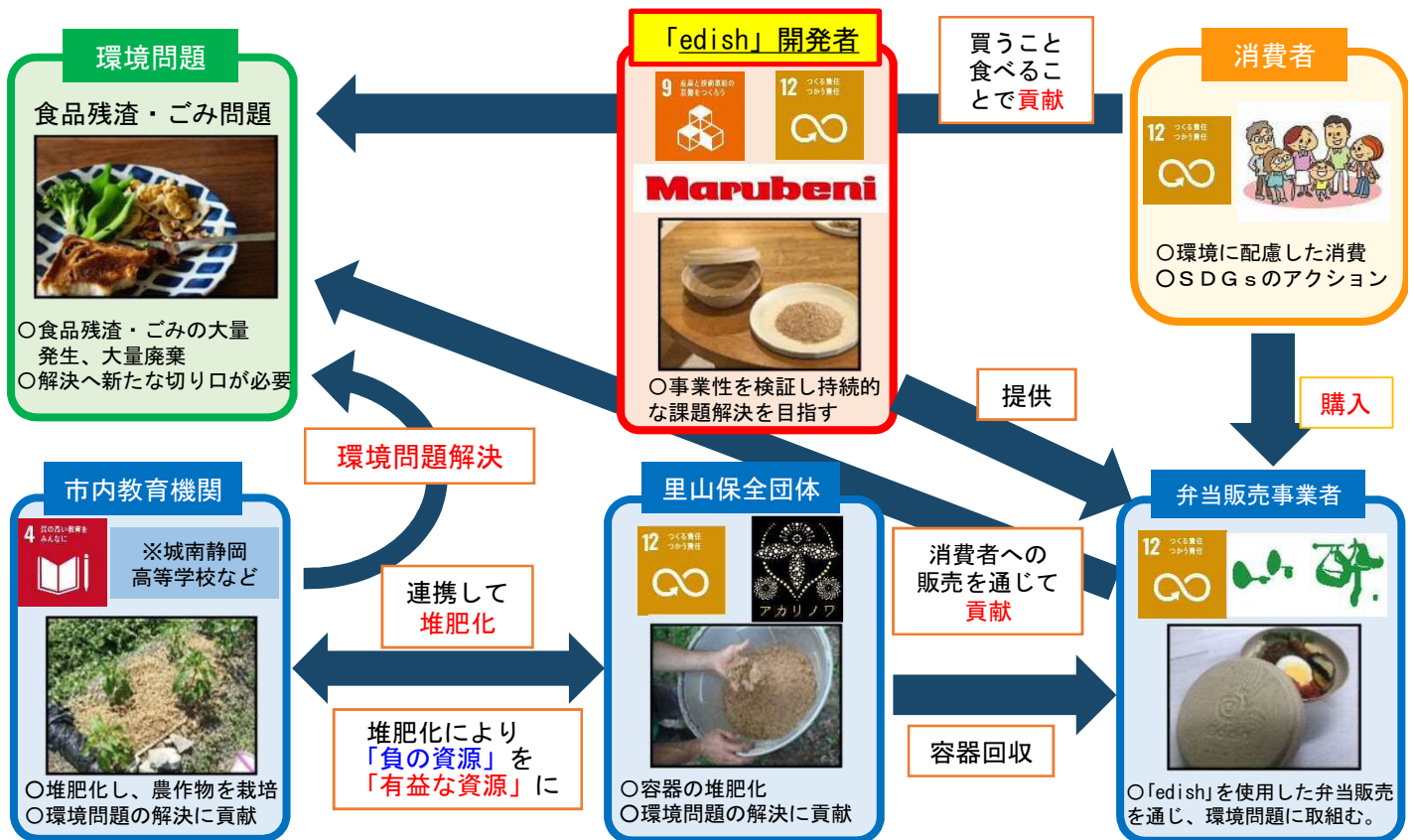
別紙資料 有

【問合せ】 企画課 地方創生推進係（静岡庁舎9階）
電話 054-221-1022
環境創造課 温暖化対策係
電話 054-221-1077

ぜひ取材をお願いします

販売から堆肥化までの流れ

事業化に向けた実証実験を行う循環型食器「edish」を利用することで、世界で注目されるエシカルでエコロジーな社会の実現を目指す取り組みに、弁当を購入した消費者も貢献できる仕組みです！



○「edish」について

主原料：ふすま(小麦の皮)

特徴：ecological＝生分解の速さ
 ethical＝使うことで企業イメージ向上
 economical＝ふすまは紙プラより安価

用途：イベント、屋台での使い捨て容器代替
 アウトドア用(生分解するので環境を汚さない)
 飲食店の食器(食べ残しと一緒に廃棄。食器水洗い不要)



○お弁当及び容器の回収について

販売日時：令和2年10月19日(月)
 ～令和2年11月30日(月)

販売場所：静岡市役所 静岡庁舎 3階茶木魚

容器回収：茶木魚に設置した専用のBOXで回収
 BOXには、食べ残しと一緒にお入れいただくことが可能です。



回収BOX



○堆肥化～農作物栽培について

里山保全団体アカリノワが容器を回収、城南静岡高等学校をはじめとする地域の教育機関と協働し生徒と一緒に容器を粉碎後、食品残渣と混合することで堆肥化し、農作物栽培を行っていきます。

