

## 毎日の食器洗いをエコ・フレンドリーに！ 米一途 洗う米ぬか台所用石けん ～3月15日(月)からオンラインにて販売開始～

株式会社米一途(所在地：東京都港区、代表者：島田 昌子 以下当社)は、食器洗い用の「米一途 洗う米ぬか台所用石けん」を3月15日(月)よりオンラインにて販売開始いたしました。また、お取り扱い店舗においても順次販売開始する予定です。



製品URL : <http://comeitto.info/3tgQavP>

米一途より、健やかな自然由来原料で作られたエコ・フレンドリーな台所用石けんが誕生しました。微細な洗い残しもなく、健康と環境にやさしい商品です。口にできる原料を使用しているため、ベビー用食器、ベビー用おもちゃの洗浄にもおすすめです。さらに野菜や皮ごと食べる果物を洗う際にもご使用いただくことができます。

毎日使用する台所用石けんだからこそ、その毎日の小さな習慣から「自然」に近づいてほしいという当社の想いが込められています。

### 新商品「米一途 洗う米ぬか台所用石けん」の特長

#### 1.口にできる原料

八代目儀兵衛のお米職人が厳選したお米からとれるオーガニックの米ぬか、黒豆粉、はと麦粉、米粉、もち玄米粉、粟粉などの国産原料を使用しているため、小さなお子様が使用する食器類にもご使用いただけます。

また、食器に残る残留洗剤量にも考慮しています。私たちは水で1,000倍以上に薄まった状態で使用するべき洗剤を多量にスポンジにとり食器を洗浄していることがあります。洗う台所用石けんは、口にできる原料が使用されているだけでなくこの残留洗剤量についても考えて作られました。

## 2. 素手で食器洗い

全ての人に快適に食器洗いをしていただくために、無添加、低刺激なせっけんを目指し、防腐剤をはじめとし、一般的に刺激を起こすとされる成分を使用していません。お肌の刺激が気になる方にも素手で食器洗いをしていただけます。

※パッチテスト済み（すべての方に刺激が起こらないわけではありません）

## 3. 10の無添加

硬化剤, 合成界面活性剤, 合成香料, 合成着色料, 酸化防止剤, 動物性オイル, パラベン, ホルマリン, 防腐剤, ミネラルオイルの10の一般的に刺激を起こすとされる成分を添加していません。

## 4. 環境にやさしい「生分解」石けん

自然に近い、環境にやさしい「生分解石けん」です下水処理の過程で微生物などにより無機物へと分解されるため、汚水による環境破壊にも考慮しています。

また、包装材もすべてリサイクルできる素材で作られたゼロ・ウェイストな商品です。

## 使用について

1. めるま湯につけたスポンジに石けんを擦り、十分に泡立てて使用します。
2. 1日3回の食器洗いを基準とし、石けん1個で1ヶ月程使用可能です。
3. 使用する分を切って少量ずつ使用することができます。
4. 石けんは直射日光を避けて涼しい場所に保管してください。



## 商品概要について

**商品名** : 米一途 洗う米ぬか台所用石けん

**価格** : ￥1,100 (税込)

**商品情報** :

1度の食器洗いも健やかに。

使用頻度や用途にもよりますが、石けんは毎日朝昼晩に使って、約1ヶ月使用いただくことができます。

しっとりと柔らかく食器洗いをすることができます。



**商品名** : 米一途 洗う米ぬか台所用石けん 3個セット

**価格** : ￥2,970(税込)

**商品情報** :

3個セットのご購入は単品購入より10%お得になります。

引っ越し祝いにもおすすめです。



**商品URL** : <http://comeitto.info/3tgQavP>

※米一途 洗う米ぬか台所用石けんは、お取り扱い店舗においても順次販売開始する予定です。  
一部店舗ではお取り扱いがございませんため、商品のお取り扱いに関しては各店舗にお問合せください。

## 株式会社 米一途について

会社名 : 株式会社 米一途

所在地 : 東京都港区六本木6-1-20電気ビル7F

公式ウェブサイト・オンラインショップ : <http://comeitto.com/>

Instagramアカウント : [@comeitto.official](https://www.instagram.com/comeitto.official)

米一途お客様センター : 050-5532-1242

受付時間 : 10:00 ~ 18:00 定休日 : 土曜、日曜、祝日



米一途はお米の生命力で肌本来の力を呼び覚ますスキンケアブランドです。私たちが毎日食べているお米でできた原料で、肌本来の美しさを守ります。京都のお米マイスターである八代目儀兵衛が厳選したオーガニック米を原料としており、製品に職人の魂とお米本来の価値を詰め込みました。