



News Release

2022年6月16日

株式会社ニチレイフーズ

ニチレイフーズ“初”のアップサイクル商品に挑戦！
ニチレイ『焼おにぎり 10個入』の
規格外ごはんが「除菌ウエットティッシュ」に

株式会社ニチレイフーズ(代表取締役社長：竹永 雅彦/所在地：東京都中央区、以下ニチレイフーズ)は、2022年6月17日(金)~19日(日)の3日間、千葉県千葉市の袖ヶ浦カンツリークラブ・新袖コースを舞台に開催される「ニチレイレディス」にて期間計1万個の『「焼おにぎり」除菌ウエットティッシュ』配布から、アップサイクル商品への挑戦を開始します。

ニチレイフーズでは、これまで工場から出る食品残渣をすべて肥料や飼料へリサイクルしていましたが、食品残渣をアップサイクルした付加価値型の商品の発表は初めてです。今後、順次販売を検討しております。



▲「焼おにぎり」除菌ウエットティッシュ

〈アップサイクル（※下記参照）商品挑戦開始の背景〉

■活動の第一弾、『焼おにぎり 10 個入』の規格外ごはんをアップサイクル

これまでニチレイフーズでは食育や環境活動、社会貢献など、全社員が自分たちの担当領域を越えて自発的に活動する社内活性化プロジェクト「ハミダス」活動の一環として、様々な社会課題の解決に取り組んでまいりました。

現在、フードロス削減が社会課題のひとつとなっています。ニチレイフーズはこれまでも、こども食堂やフードバンクへの寄付を通じてフードロス削減に挑戦してきました。また、工場の生産過程で



▲ニチレイ『焼おにぎり 10 個入』

どうしても出てしまう食品残渣は、すべてを肥料や飼料にリサイクルしています。しかし、食を支える企業として、食品残渣に「社会的価値」を付加しアップサイクルすることで、これまで以上に豊かな社会を実現したいという思いがありました。

『焼おにぎり10個入』の規格外ごはん

「焼おにぎり」除菌ウェットティッシュ



その第一弾として、食品・飲料の製造過程で出る規格外品・副産物や農産物の規格外品等を独自の発酵技術でアップサイクルさせることで注目を集める株式会社ファームステーション（代表取締役：酒井里奈、以下ファームステーション）と協業し、当社のロングセラー商品である『焼おにぎり 10 個入』の規格外ごはんを除菌ウェットティッシュへ生まれ変わらせ、提供いたします。

※アップサイクル…リユース（再利用）、リサイクル（再循環）と異なり、廃棄物や副産物など、従来、不要と考えられたり有効活用されていないものを、様々なアイデアや手法でさらに価値の高いプロダクトに転換すること。

■『焼おにぎり 10 個入』の生産過程で発生する「規格外ごはん」に着目

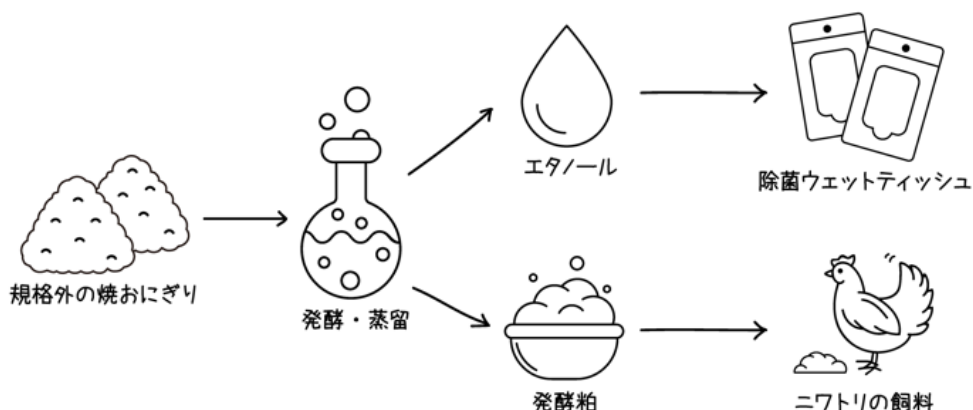
『焼おにぎり 10 個入』の生産に際しては、ライン上からこぼれてしまうごはんや、かたが崩れた規格外のおにぎりがどうしても発生してしまいます。

これらの「規格外ごはん」を発酵させアップサイクルできないかと考え、独自の発酵技術を持つファームステーションへ相談。発酵の大敵は、いろいろな食材・具材が混じっていたり、油分が入っていたりすること。『焼おにぎり 10 個入』の規格外ごはんは、シンプルで均一であったため、発酵が可能であることが判明しました。

今回、ファームステーションによる発酵・蒸留を経て生み出された「規格外ごはん」由来のエタノールを使用し、除菌ウエットティッシュへとアップサイクルしています。

■『「焼おにぎり」除菌ウエットティッシュ』工程概要

『焼おにぎり 10 個入』の規格外ごはんはファームステーション独自の技術で発酵・蒸留され、その結果エタノールと発酵粕が生成されます。エタノールは除菌ウエットティッシュに、発酵粕はニワトリの飼料へと余すことなく活用されます。



■協業先概要

〈会社名〉株式会社ファームステーション：<https://fermenstation.co.jp/>

〈本社所在地〉〒130-0003 東京都墨田区横川 1-16-3 センターオブガレージ Room 04

〈代表者〉代表取締役：酒井里奈

〈代表者コメント〉

全国の皆様に非常に馴染みのある人気の「焼おにぎり」がウエットティッシュに変身する、という今回の取り組み。

パッケージでびっくり、面白い！と思って手に取っていただき、日常で使っていただきながら、様々な未利用資源のアップサイクルを多くの方に身近に感じていただけるきっかけになればと思っています。

ファームステーションでは、事業性と社会性の両立を前提に、私たちの発酵技術で世

の中にある様々な未利用資源が活用され、それが当たり前になる世界を目指しています。

ニチレイフーズ様とは、製造工程でどうしても出てしまう規格外のごはんをどうするか、試行錯誤を繰り返しながら、この商品を送り出すこととなりました。ここをスタートに、より多くの方々に、美味しい「焼おにぎり」とともに、アップサイクルを広めていきたいと思っています。

■商品概要

〈商品名〉「焼おにぎり」除菌ウエットティッシュ

〈商品特徴〉

- ✓ 『焼おにぎり 10 個入』の規格外ごはんを、発酵、蒸留させて作ったエタノール、チャ葉エキス、グレープフルーツ種子エキスを配合した、99%天然由来（残り 1%は除菌成分）のウエットティッシュです。
- ✓ フラップに再生 PET ラベル、不織布に植物由来の生分解性セルロース素材を採用し、環境に配慮しています。
- ✓ 無香料で、手指消毒だけでなく様々なシーンでご利用いただけます。
- ✓ 除菌性能テスト済(一般社団法人日本衛生材料工業連合会の制定した、除菌を標榜するウエットワイパー類の基準によるテストを実施)

〈特設サイト〉

<https://www.nichireifoods.co.jp/corporate/sustainability/upcycling.html>

〈配布予定〉

6月17日（金）～19日（日）、千葉県千葉市の袖ヶ浦カンツリークラブ・新袖コースを舞台に開催される JLPGA ツアー2022 シーズン「ニチレイレディス」にて、期間計1万個を配布いたします。なお今後、順次販売を検討しております。



〈参考情報〉

ニチレイフーズ独自の「ハミダス」活動について

— 会社の風土改善に向けた取り組みからハミダした「社会貢献活動」

社内の風土改革を目的とした独自の活動として2011年にスタートした「ハミダス」活動でしたが、今では環境保護活動やSDGs活動までもが活動領域になっています。明るく、元気で、風通しの良い会社を目指す従業員向けの活動と、会社の想いや冷凍食品の良さを社外に伝える生活者向けの活動の二本柱で活動をしています。従業員が自ら考え、自ら行動することを支援するニチレイフーズ独自の活動で、従業員のモットーとしている“ハミダス”（とらわれず、明るく）気持ちをカタチにしています。

ニチレイフーズ「ハミダス」活動の軌跡

2011年	代表取締役社長(当時)池田泰弘が「明るく、元気で、風通しの良い企業風土」を目指し、「ハミダス」活動を開始。経営者と従業員が対話する「あぐら」と、社長の動画メッセージをスタート
2012年	「ハミダス」活動を一緒に推進するハミダスフレンズ(※通称：ハミフレ)26名誕生。初代ハミフレ応援団長に池田泰弘が就任
2013年	従業員の一体感と連帯感を醸成する「ハミダス」Tシャツ誕生。初回30枚製作
2014年	「あぐら」から出た従業員の声に応じて、出前授業「出張工場見学」開始
2016年	「あぐら」：累計400回超、延べ5,000名ほどの従業員と対話
2018年	消費者庁「第1回 消費者志向経営優良事例表彰 消費者庁長官表彰」受賞
2019年	「ハミダス」活動を公式HPにて社外にも配信(ハミダス日記) 「ハミダス」活動：累計1,000件超
2020年	動画メッセージ：累計200回超 日本食糧新聞社主催「第29回食品安全安心・環境貢献賞」受賞 文部科学省「令和2年度 青少年の体験活動推進企業表彰」受賞
2022年	農林水産省「第6回食育活動表彰 消費・安全局長賞」受賞

※「ハミダス」活動の実績(2022年3月末現在)

- ・「あぐら」累計625回実施(延べ6,123名)
- ・ハミフレ&ハミフレ応援団：450名
- ・「ハミダス」活動：累計1,385件実施
- ・「ハミダス」Tシャツ：累計7,000枚配布
- ・動画メッセージ：累計264回配信

ニチレイフーズ「ハミダス」活動の一例



▲食育活動の様子



▲植林活動「ニチレイ育みの森」

これまでに食育活動（出前授業、出張工場見学、五味の識別テスト体験など）や、フードロスへの対応（フードバンクへの寄付、外箱が破損し流通できないものの中身に問題のない「ブローケン商品」を食べる社内試食会の開催など）、植林をはじめとする自然保護活動「地球に Good!®」活動や地域貢献活動、従業員の家族参加型活動など幅広く行っています。「ハミダス」活動は、2018年に消費者庁「第1回消費者志向経営優良事例表彰」にて「消費者庁官表彰」を受賞。その後も、2020年に日本食糧新聞社主催「第29回食品安全安心・環境貢献賞」、文部科学省「令和2年度 青少年の体験活動推進企業表彰」を受賞。2022年には農林水産省「第6回食育活動表彰 消費・安全局長賞」を受賞。

〈「ハミダス」活動 HP〉

<https://www.nichireifoods.co.jp/corporate/hamidasu/index.html>