

News Release

お米から作った納豆棒！ひっぱりうどん発祥の地「山形県村山市」のプラスチック成形会社が考えた納豆の旨味が最高になる！納豆棒

～小さなプラスチック製造会社が考える、脱炭素社会へ向けての製品づくり～

株式会社リョウケ(本社:埼玉県川口市、代表取締役:早川 國好)は、「国産の非食用米」を原料に使った納豆棒を2022年9月15日から一般発売を開始しました。

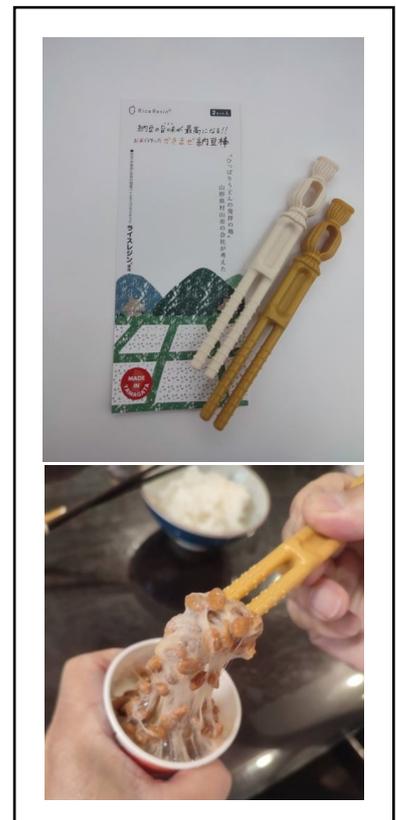
脱プラスチックの取り組みが加速する中、プラスチック製造業として脱炭素社会に向けて何ができるかを考え、食用に適さない国産のお米をプラスチック原料に混ぜ合わせたライスレジン(R)を使い、プラスチックの使用量を減らした納豆棒を開発しました。カーボンニュートラルに向けての取り組みを行う企業への製品づくりの提案や、企業活動にSDGsを取り入れることに繋がります。

当社の工場が、ひっぱりうどん発祥の地「山形県村山市」にあることから、ひっぱりうどんに欠かせない納豆を美味しくかき混ぜられる納豆棒を開発しました。突起のついた2本の棒にかき混ぜやすいグリップ、そして納豆わらをイメージしたデザインに穴がありフック等に引っ掛けることが可能です。

■お米で作った納豆棒の特徴

1. 棒の突起により、効率的に納豆のネバネバを作れる
2. 中心部に支点となる突起があるため、使用後にテーブルに置いてても、先端部がテーブルに付かないので汚れない
3. 握りやすいグリップデザインで、納豆をかきまぜやすい
4. バイオマスプラスチック「ライスレジン(R)」を使用することで環境に配慮

名称	: 納豆棒
一般発売開始日	: 2022年9月15日
販売料金	: 500円(税込)
重さ	: 1本約20g
サイズ	: W160×D20×H18mm
色	: ゴールド・ホワイト各1本セット



【本プレスリリースに関するお問合せ先】

株式会社リョウケ 常務取締役 早川 悦生
 住所: 〒334-0062 埼玉県川口市榛松 691-3
 Tel: 048-281-9790
 E-Mail: yoshio-hayakawa@ryoke.co.jp

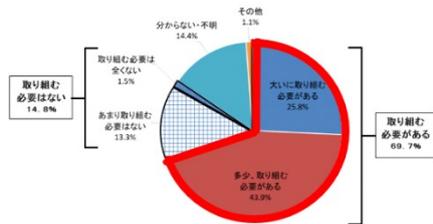
1. 現状

■カーボンニュートラルに向け、自社で取り組む必要についての企業の意識

カーボンニュートラルに向けて取り組む必要があると答えた割合69.7%^(*)

Q. 今後、カーボンニュートラルに向けて自社で取り組む必要がありますか？

【カーボンニュートラルに向け、自社で取り組む必要について】

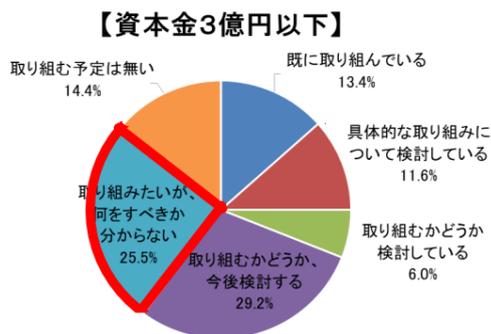


アンケートで「大いに取り組む必要がある」(25.8%)と「多少、取り組む必要がある」(43.9%)を合わせると、約7割(69.7%)が「取り組む必要がある」と回答。さらに企業規模別の場合、「取り組む必要がある」との回答は、資本金3億円超では9割後半(97.9%)に上る。資本金3億円以下では6割強(63.4%)が「取り組む必要がある」との意識を持っていました。カーボンニュートラルは、地球規模の課題である気候変動問題の解決に向けて、必要

不可欠なものとなっています。

取り組みたいが何をすべきか分からないが25.5%^(*)

Q. 現在の取り組みの状況は？



カーボンニュートラルの取り組みの意識はあっても、実際何を取り組んでよいか分からない企業が25.5%に。各企業の取り組みはさまざまですが、資本金3億円以下の企業の25%は何をしてよいか迷っているという結果になっています。

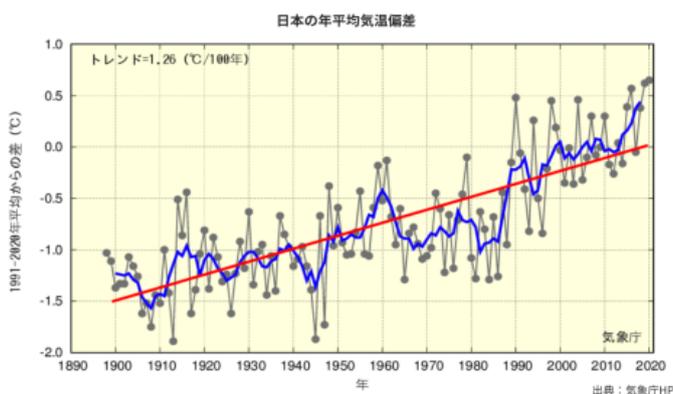
https://www.osaka.cci.or.jp/Chousa_Kenkyuu_Iken/Iken_Youbou/210311ank_cbn.pdf

(*) 大阪商工会議所「カーボンニュートラルに対する企業意識に関するアンケート調査」より

2. 課題

2020年10月、日本政府は2050年までに温室効果ガスの排出を全体としてゼロにする、カーボンニュートラルを目指すことを宣言しました。「排出を全体としてゼロ」というのは、二酸化炭素をはじめとする温室効果ガスの「排出量」※ から、植林、森林管理などによる「吸収量」※ を差し引いて、合計を実質的にゼロにすることを意味しています。※人為的なもの

カーボンニュートラルの達成のためには、温室効果ガスの排出量の削減、並びに吸収作用の保全及び強化をする必要があります。



世界の平均気温は2020年時点で、工業化以前(1850~1900年)と比べ、既に約1.1℃上昇したことが示されています。このままの状況が続けば、更なる気温上昇が予測されています。

プラスチックは、様々な部品、製品などに使用されています。たとえば、ストローなどをプラスチックから紙に変えている企業もありますが、まだまだほんの一部に過ぎず、プラスチック製品は世の中に沢山あります。

3. 解決策

当社はこの課題を解決するため、プラスチック製造業としての使命から、プラスチック原料や石油資源の使用を減らすことのできるライスレジン®を使用した製品を作り、提供していくことで、お客様のカーボンニュートラルへの取り組みの後押しをしていきます。

「ライスレジン®」とは、食用に適さない古米、米菓メーカーなどで発生する破碎米など、飼料としても処理されず、廃棄されてしまうお米を、新しいテクノロジーでプラスチックへとアップサイクルした素材です。国産のお米(非食用)を混ぜることで石油系プラスチックの含有量を下げることができます。地上の二酸化炭素に影響を与えない「カーボンニュートラル」の性質を持ち合わせているだけでなく、CO₂の削減、石油資源の抑制、フードロス削減し、SDGsに貢献します。※ライスレジン(R)はバイオマスレジン南魚沼の登録商標です。

第一弾として、ライスレジン®を使用し、納豆棒をつくり、カーボンニュートラルの必要性をアピールし、プラスチックの原料を少しでも減らすことができます。

■納豆棒とは

納豆棒とは、納豆をかき混ぜるアイテムです。工場のある山形県村山市はひっぱりうどん発祥の地として有名で、ひっぱりうどんには納豆が欠かせません。また、その納豆を美味しくかき混ぜるのが納豆棒です。

納豆のネバネバは、グルタミン酸と、フラクタンという糖の一種からできています。グルタミン酸は昆布にも

含まれるおいしさや旨味の素のひとつです。納豆がおいしいのは、グルタミン酸のおかげでもあります。納豆棒で納豆をかき混ぜるとネバネバ糸の正体であるグルタミン酸がちぎれて、一部遊離して、旨味が増します。

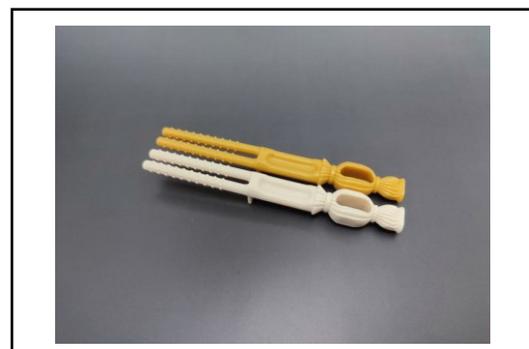
旨味を増すフラクタンは、このネバネバを安定させます。長く糸を引くのは、グルタミン酸という物質が折りたたまれてつながっているためと言われています。原料に使われている大豆の種類によってもネバネバが変わってきます。

■工夫点

お米で作った納豆棒は、2本の棒に80個の突起があり、その突起で納豆と空気を上手くかき混ぜることで納豆の旨味を引き出してくれます。さらに、棒の先端を軽くし、中心の支点到突起があるため、納豆をかき混ぜた後、テーブルに置いても先端部分がテーブルに付かないので汚れません。

■商品の概要

名称	: 納豆棒
重さ	: 1本約20g
サイズ	: W160×D20×H18mm
色	: ゴールド・ホワイト各1本セット
発売開始日	: 2022年9月15日
販売価格	: 500円(税込)
販売店	: アマゾン、Yahoo!ショッピング、弊社サイト
URL	: https://ryoke.co.jp/product/nattobo/



■今後の展開

納豆棒は5,000セットの販売を目標とし、ライスレジン®を使用した、若い世代からお年寄りまで、カーボンニュートラルやSDGsに関心を持っていただけるような製品を提供したいと考えております。

■事業者概要

プラスチック製品一筋に50余年。1970年に埼玉県川口市領家で小さな町工場として誕生し、コースロープを主に製造していたが徐々に規模を拡大し、社長の生まれ故郷、山形県村山市に工場を設立。ブロー成形と射出成形(インジェクション成形)の技術を駆使し、工業用部品、家庭用雑貨、販促品などを製造。

商号	: 株式会社リョウケ
代表者	: 代表 早川 國好
所在地	: 〒334-0062 埼玉県川口市榛松 691-3
設立	: 1970年1月
事業内容	: 各種プラスチック製品の製造販売
資本金	: 3,000万円
URL	: https://ryoke.co.jp/









