

# 自然で自然を支えるしくみ 間伐材・放置竹林 グリーンプロジェクト

# 竹炭

加工食品

微粒竹炭粉(5ミクロン)



42029610  
国産竹炭パウダー  
1 kg



42029620  
国産竹炭パウダー  
500 g



42029630  
国産竹炭パウダー  
100 g



再生材料を使用  
再・未利用木材100%

エコマーク認定番号  
第19115001号  
株式会社山下工芸

## 自然で自然を支える竹炭パウダー

竹炭に更なる有効利用を図る目的で炭化工程を施し、**超微粉竹炭粉**を開発。

安心安全な竹炭を皆様にお届けする為、日本製(九州産)、無農薬にこだわり、使用する竹は一切の薬剤、農薬、化学肥料等を使用しておりません。

また食用の為800度以上の高温で炭化。最高品質な竹炭パウダーをお届けいたします。



## 竹微粉炭塗布シリーズ (実用新案登録済)

### TAKEBITO SDGs WARE

エコマークに認定されている竹微粉炭をトルエン、キシリレスウレタンを混合させ

特殊塗装(実用新案登録済 登録第3220788号)をした商品の開発を行っています。

炭化としての利用は経年に捉われないという観点から、竹微粉炭塗布の商品をシリーズ化いたしました。

適度なマット感があり、日本食、和食を問わず効果的にシーンを演出する食器としてご使用いただけます。

日本製・超微粒子  
(九州産 5ミクロン)  
天然の食品添加物竹炭パウダー

国産孟宗竹を高温の土窯で焼き上げた竹炭を  
ギヤザーミルという新方式の微粉碎機にて微粉末パウダーに。  
粒子が非常に細かく無味無臭なので食品としても  
幅広く応用して使える食品添加用の竹炭粉です。



微粒竹炭粉(5ミクロン)

加工食品



エコマーク認定商品  
認定番号 19 115 001

たけすみパウダー

## 開発コンセプト

当社は社会問題になっている放置竹林を使用することにより、環境保全・循環型ビジネスの構築に取り組んでまいりました。(SDGsによる※下記)

そしてこの度、竹炭に更なる有効利用を図る目的で炭化工程を施し、**超微粒竹炭粉**を開発。安心安全な竹炭を皆様にお届けする為、日本製(九州産)、無農薬にこだわり、使用する竹は一切の薬剤、農薬、化学肥料等を使用しておりません。また食用化の為800度以上の高温で炭化。

最高品質な竹炭パウダーをお届けいたします。

— SDGs — 持続可能な開発目標(Sustainable Development Goals)。  
2015年に国連サミットで採択された2030年までの国際社会共通の目標です。

### 持続可能な開発目標(SDGs)17のゴール

- |                       |   |
|-----------------------|---|
| 1 貧困の撲滅               | 10 国内と国家間の不平等の是正                        |
| 2 飢餓撲滅、食料安全保障         | 11 持続可能な都市                              |
| 3 健康・福祉               | 12 持続可能な消費と生産                           |
| 4 万人への質の高い教育、生涯学習     | 13 気候変動への対処                             |
| 5 ジェンダー平等             | 14 海洋と海洋資源の保全・持続可能な利用                   |
| 6 水・衛生の利用可能性          | 15 陸域生態系、森林管理、砂漠化への対処、生物多様性             |
| 7 エネルギーへのアクセス         | 16 平和で包摂的な社会への促進                        |
| 8 包摂的で持続可能な経済成長、雇用    | 17 実施手段の強化と持続可能な開発の為のグローバリ・パートナーシップの活性化 |
| 9 強靭なインフラ、産業化・イノベーション |   |

# 商品の検査成績など

食品検査報告書/粒度分布測定結果/検査成績書

## 食品検査報告書

19FE197513M

令和元年7月22日

機体名 竹炭パウダー



令和元年7月10日 当検査所に提出された上記検査について検査した結果は次のとおりです。

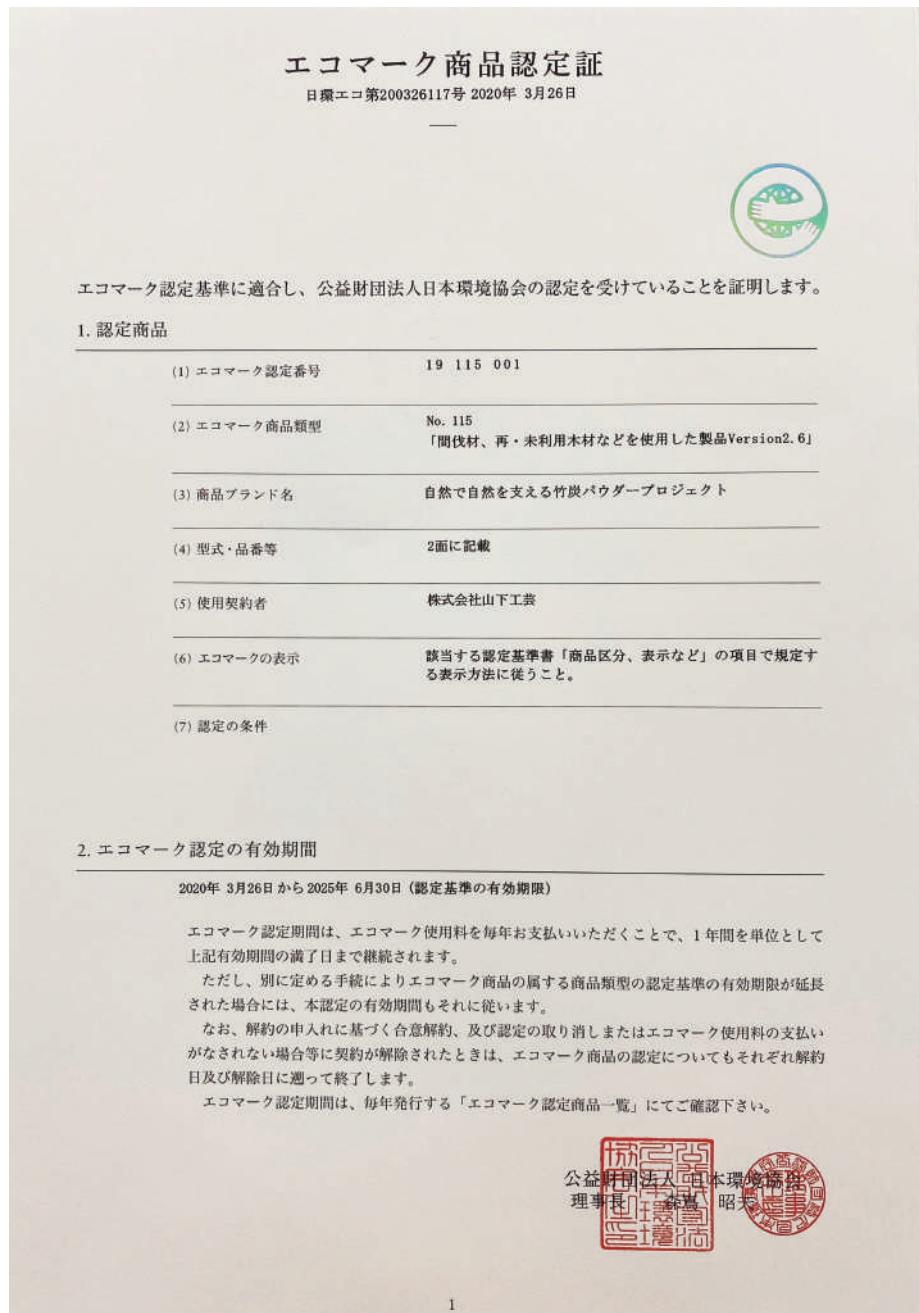
検査項目	結果値	検査方法
ニキルゲー	379 kcal/100 g	計量法
たんぱく質	1.5 g/100 g	燃焼法
粗脂肪	0.1 g/100 g	酸分離法
炭水化物	90.4 g/100 g	計量法
食塩相当量	0.1 g/100 g	計量法
アトリウム (Na)	52 mg/100 g	原子吸光度法
水分	2.0 g/100 g	常圧加熱減量法
灰分	4.5 g/100 g	直接灰化法
ビタミンC	-	-
ビタミンE	-	-
ビタミンA	-	-
ビタミンB	-	-
ビタミンD	-	-
ビタミンK	-	-
ビタミンPP	-	-
ビタミンH	-	-
ビタミンB12	-	-
ビタミンB6	-	-
ビタミンB2	-	-
ビタミンB1	-	-
ビタミンC1	-	-
ビタミンC2	-	-
ビタミンC3	-	-
ビタミンC4	-	-
ビタミンC5	-	-
ビタミンC6	-	-
ビタミンC7	-	-
ビタミンC8	-	-
ビタミンC9	-	-
ビタミンC10	-	-
ビタミンC11	-	-
ビタミンC12	-	-
ビタミンC13	-	-
ビタミンC14	-	-
ビタミンC15	-	-
ビタミンC16	-	-
ビタミンC17	-	-
ビタミンC18	-	-
ビタミンC19	-	-
ビタミンC20	-	-
ビタミンC21	-	-
ビタミンC22	-	-
ビタミンC23	-	-
ビタミンC24	-	-
ビタミンC25	-	-
ビタミンC26	-	-
ビタミンC27	-	-
ビタミンC28	-	-
ビタミンC29	-	-
ビタミンC30	-	-
ビタミンC31	-	-
ビタミンC32	-	-
ビタミンC33	-	-
ビタミンC34	-	-
ビタミンC35	-	-
ビタミンC36	-	-
ビタミンC37	-	-
ビタミンC38	-	-
ビタミンC39	-	-
ビタミンC40	-	-
ビタミンC41	-	-
ビタミンC42	-	-
ビタミンC43	-	-
ビタミンC44	-	-
ビタミンC45	-	-
ビタミンC46	-	-
ビタミンC47	-	-
ビタミンC48	-	-
ビタミンC49	-	-
ビタミンC50	-	-
ビタミンC51	-	-
ビタミンC52	-	-
ビタミンC53	-	-
ビタミンC54	-	-
ビタミンC55	-	-
ビタミンC56	-	-
ビタミンC57	-	-
ビタミンC58	-	-
ビタミンC59	-	-
ビタミンC60	-	-
ビタミンC61	-	-
ビタミンC62	-	-
ビタミンC63	-	-
ビタミンC64	-	-
ビタミンC65	-	-
ビタミンC66	-	-
ビタミンC67	-	-
ビタミンC68	-	-
ビタミンC69	-	-
ビタミンC70	-	-
ビタミンC71	-	-
ビタミンC72	-	-
ビタミンC73	-	-
ビタミンC74	-	-
ビタミンC75	-	-
ビタミンC76	-	-
ビタミンC77	-	-
ビタミンC78	-	-
ビタミンC79	-	-
ビタミンC80	-	-
ビタミンC81	-	-
ビタミンC82	-	-
ビタミンC83	-	-
ビタミンC84	-	-
ビタミンC85	-	-
ビタミンC86	-	-
ビタミンC87	-	-
ビタミンC88	-	-
ビタミンC89	-	-
ビタミンC90	-	-
ビタミンC91	-	-
ビタミンC92	-	-
ビタミンC93	-	-
ビタミンC94	-	-
ビタミンC95	-	-
ビタミンC96	-	-
ビタミンC97	-	-
ビタミンC98	-	-
ビタミンC99	-	-
ビタミンC100	-	-
ビタミンC101	-	-
ビタミンC102	-	-
ビタミンC103	-	-
ビタミンC104	-	-
ビタミンC105	-	-
ビタミンC106	-	-
ビタミンC107	-	-
ビタミンC108	-	-
ビタミンC109	-	-
ビタミンC110	-	-
ビタミンC111	-	-
ビタミンC112	-	-
ビタミンC113	-	-
ビタミンC114	-	-
ビタミンC115	-	-
ビタミンC116	-	-
ビタミンC117	-	-
ビタミンC118	-	-
ビタミンC119	-	-
ビタミンC120	-	-
ビタミンC121	-	-
ビタミンC122	-	-
ビタミンC123	-	-
ビタミンC124	-	-
ビタミンC125	-	-
ビタミンC126	-	-
ビタミンC127	-	-
ビタミンC128	-	-
ビタミンC129	-	-
ビタミンC130	-	-
ビタミンC131	-	-
ビタミンC132	-	-
ビタミンC133	-	-
ビタミンC134	-	-
ビタミンC135	-	-
ビタミンC136	-	-
ビタミンC137	-	-
ビタミンC138	-	-
ビタミンC139	-	-
ビタミンC140	-	-
ビタミンC141	-	-
ビタミンC142	-	-
ビタミンC143	-	-
ビタミンC144	-	-
ビタミンC145	-	-
ビタミンC146	-	-
ビタミンC147	-	-
ビタミンC148	-	-
ビタミンC149	-	-
ビタミンC150	-	-
ビタミンC151	-	-
ビタミンC152	-	-
ビタミンC153	-	-
ビタミンC154	-	-
ビタミンC155	-	-
ビタミンC156	-	-
ビタミンC157	-	-
ビタミンC158	-	-
ビタミンC159	-	-
ビタミンC160	-	-
ビタミンC161	-	-
ビタミンC162	-	-
ビタミンC163	-	-
ビタミンC164	-	-
ビタミンC165	-	-
ビタミンC166	-	-
ビタミンC167	-	-
ビタミンC168	-	-
ビタミンC169	-	-
ビタミンC170	-	-
ビタミンC171	-	-
ビタミンC172	-	-
ビタミンC173	-	-
ビタミンC174	-	-
ビタミンC175	-	-
ビタミンC176	-	-
ビタミンC177	-	-
ビタミンC178	-	-
ビタミンC179	-	-
ビタミンC180	-	-
ビタミンC181	-	-
ビタミンC182	-	-
ビタミンC183	-	-
ビタミンC184	-	-
ビタミンC185	-	-
ビタミンC186	-	-
ビタミンC187	-	-
ビタミンC188	-	-
ビタミンC189	-	-
ビタミンC190	-	-
ビタミンC191	-	-
ビタミンC192	-	-
ビタミンC193	-	-
ビタミンC194	-	-
ビタミンC195	-	-
ビタミンC196	-	-
ビタミンC197	-	-
ビタミンC198	-	-
ビタミンC199	-	-
ビタミンC200	-	-
ビタミンC201	-	-
ビタミンC202	-	-
ビタミンC203	-	-
ビタミンC204	-	-
ビタミンC205	-	-
ビタミンC206	-	-
ビタミンC207	-	-
ビタミンC208	-	-
ビタミンC209	-	-
ビタミンC210	-	-
ビタミンC211	-	-
ビタミンC212	-	-
ビタミンC213	-	-
ビタミンC214	-	-
ビタミンC215	-	-
ビタミンC216	-	-
ビタミンC217	-	-
ビタミンC218	-	-
ビタミンC219	-	-
ビタミンC220	-	-
ビタミンC221	-	-
ビタミンC222	-	-
ビタミンC223	-	-
ビタミンC224	-	-
ビタミンC225	-	-
ビタミンC226	-	-
ビタミンC227	-	-
ビタミンC228	-	-
ビタミンC229	-	-
ビタミンC230	-	-
ビタミンC231	-	-
ビタミンC232	-	-
ビタミンC233	-	-
ビタミンC234	-	-
ビタミンC235	-	-
ビタミンC236	-	-
ビタミンC237	-	-
ビタミンC238	-	-
ビタミンC239	-	-
ビタミンC240	-	-
ビタミンC241	-	-
ビタミンC242	-	-
ビタミンC243	-	-
ビタミンC244	-	-
ビタミンC245	-	-
ビタミンC246	-	-
ビタミンC247	-	-
ビタミンC248	-	-
ビタミンC249	-	-
ビタミンC250	-	-
ビタミンC251	-	-
ビタミンC252	-	-
ビタミンC253	-	-
ビタミンC254	-	-
ビタミンC255	-	-
ビタミンC256	-	-
ビタミンC257	-	-
ビタミンC258	-	-
ビタミンC259	-	-
ビタミンC260	-	-
ビタミンC261	-	-
ビタミンC262	-	-
ビタミンC263	-	-
ビタミンC264	-	-
ビタミンC265	-	-
ビタミンC266	-	-
ビタミンC267	-	-
ビタミンC268	-	-
ビタミンC269	-	-
ビタミンC270	-	-
ビタミンC271	-	-
ビタミンC272	-	-
ビタミンC273	-	-
ビタミンC274	-	-
ビタミンC275	-	-
ビタミンC276	-	-
ビタミンC277	-	-
ビタミンC278	-	-
ビタミンC279	-	-
ビタミンC280	-	-
ビタミンC281	-	-
ビタミンC282	-	-
ビタミンC283	-	-
ビタミンC284	-	-
ビタミンC285	-	-
ビタミンC286	-	-
ビタミンC287	-	-
ビタミンC288	-	-
ビタミンC289	-	-
ビタミンC290	-	-
ビタミンC291	-	-
ビタミンC292	-	-
ビタミンC293	-	-
ビタミンC294	-	-
ビタミンC295	-	-
ビタミンC296	-	-
ビタミンC297	-	-
ビタミンC298	-	-
ビタミンC299	-	-
ビタミンC300	-	-
ビタミンC301	-	-
ビタミンC302	-	-
ビタミンC303	-	-
ビタミンC304	-	-
ビタミンC305	-	-
ビタミンC306	-	-
ビタミンC307	-	-
ビタミンC308	-	-
ビタミンC309	-	-
ビタミンC310	-	-
ビタミンC311	-	-
ビタミンC312	-	-
ビタミンC313	-	-
ビタミンC314	-	-
ビタミンC315	-	-
ビタミンC316	-	-
ビタミンC317	-	-
ビタミンC318	-	-
ビタミンC319	-	-
ビタミンC320	-	-
ビタミンC321	-	-
ビタミンC322	-	-
ビタミンC323	-	-
ビタミンC324	-	-
ビタミンC325	-	-
ビタミンC326	-	-
ビタミンC327	-	-
ビタミンC328	-	-
ビタミンC329	-	-
ビタミンC330	-	-
ビタミンC331	-	-
ビタミンC332	-	-
ビタミンC333	-	-
ビタミンC334	-	-
ビタミンC335	-	-
ビタミンC336	-	-
ビタミンC337	-	-
ビタミンC338	-	-
ビタミンC339	-	-
ビタミンC340	-	-
ビタミンC341	-	-
ビタミンC342	-	-
ビタミンC343	-	-
ビタミンC344	-	-
ビタミンC345	-	-
ビタミンC346	-	-
ビタミンC347	-	-
ビタミンC348	-	-
ビタミンC349	-	-
ビタミンC350	-	-
ビタミンC351	-	-
ビタミンC352	-	-
ビタミンC353	-	-
ビタミンC354	-	-
ビタミンC355	-	-
ビタミンC356	-	-
ビタミンC357	-	-
ビタミンC358	-	-
ビタミンC359	-	-
ビタミンC360	-	-
ビタミンC361	-	-
ビタミンC362	-	-
ビタミンC363	-	-
ビタミンC364	-	-
ビタミンC		

# エコマーク認定証

『自然で自然を支える竹炭パウダープロジェクト』(竹炭パウダー商品3種)はエコマーク認定商品です。【認定番号】19115001

エコマークは、様々な商品(製品およびサービス)の中で、「原料」から「廃棄」にわたるライフサイクル全体を通して環境への負荷が少なく、環境保全に役立つことが同協会によって認定された商品にのみつけられる環境ラベルです。このマークを活用して消費者のみなさんが環境を意識した商品選択を行ったり関係企業の環境改善努力を進めていくことにより、持続可能な社会の形成をはかっていくことを目的としています。

また、公益財団法人 日本環境協会が1989年より開始した「エコマーク制度」が国内最初の環境ラベルであり、ISOが定めるタイプI規格に準拠した環境ラベルとして国内唯一の制度となります。



## 竹炭パウダーの効果と特長

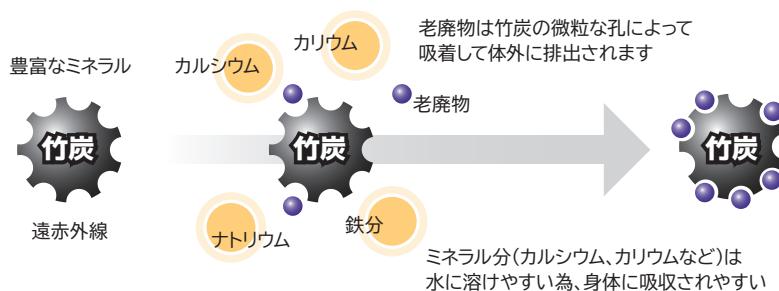
特殊製法により超微粒子化が実現！幅広い用途の竹炭パウダー

### ① 竹炭パウダーで簡単に食品を黒く着色可能

非常に細かいので口あたりが滑らか。また無味無臭なので、パンやケーキ等の菓子類、麺類等着色用として広く活用いただけます。色の濃さも調整可能。

### ② 天然ミネラルを手軽に補給

竹炭の孔の中には竹が地中から吸い上げたカルシウム、カリウム、鉄分などの天然ミネラルが豊富に、かつ水に溶け出しやすい状態で含まれています。



### ③ 竹炭超微粒子によるデトックス効果

昔から炭を食べることが民間療法とされてたように炭の吸着効果は腸にたまつた老廃物を吸着し、体外へ排出してくれます。これにより便秘の改善、デトックス効果が期待できます。

### ④ 竹炭に含まれる“ケイ酸”的強力な抗菌効果

竹炭だけに含まれる成分“珪酸(けいさん)”が雑菌の繁殖を抑制。抗菌効果が認められています。※殺菌・滅菌効果とは異なります。

## 竹炭パウダーの使用方法

### 使用法 ① 竹炭パウダーを粉のまま飲む

超微粒子化しておりますのでさらさらしておりますが、独特の食感が苦手な方は、オブラーートに包みお飲みください。  
竹炭パウダーを摂取しすぎるということはありませんが、最初は耳かき2、3杯程度から始められることをおすすめします。

### 使用法 ② 竹炭パウダーを飲み物、水に混ぜて使用

水分中に容易に分散しますので、コーヒー、スープ、ヨーグルト等にもご使用頂けます。  
無味無臭なのでお飲み物の風味を損ないません。

### 使用法 ③ 竹炭パウダーを食品に混ぜて使用

ご使用の目安は使用する生地等の約2~3%ですが、お好みによって調節してください。  
お菓子やお料理の彩りのバリエーションも広がります。

## 竹炭パウダー商品紹介

用途に応じて3つの容量から選べる竹炭パウダー



1kgタイプ

7,300円(税抜き)



500gタイプ

3,650円(税抜き)



100gタイプ

780円(税抜き)

※消費税は軽減税率8%が適応されます。

開封部分がチャック式になったアルミのスタンドパウチに入っているので、  
湿気に強く、保存に優れています。

まずはお試しの100gタイプから、お料理用、長期飲用される方にも喜ばれる500g、1kgタイプまで、3つの容量よりお選び頂けます。

### ⚠ 使用上のご注意！

昆布類、食肉、鮮魚介類（鯨肉を含む）、茶、のり類、豆類、野菜及びわかめ類に使用はできません  
(これらの加工食品は除く)。

高温多湿を避け、常温で保存してください。

本製品は食品添加物の竹炭となりますが、ご自身の体調や様子を見て、ご使用ください。

## 企業による様々な食品活用例

IKEA/チロルチョコ/京黒ロール

### IKEA



IKEAハロウィンフェア  
ブラック ゴースト ソフト



(左)ナイトモンスタードッグ  
(右)ブラック ソフトクリーム



(左から) ブラック カレー、ブラック スフレロール、ブラック シナモンパン、ブラック バジルトースト  
■ パンチの効いた黒いフーズで、IKEAではハロウィンを盛り上げます。

### チロルチョコ



チロルチョコ竹炭チーズケーキ



■ 話題の”竹炭”を使った真っ黒なチョコレートに  
真っ黒な竹炭チーズケーキが入っています。

### 京黒ロール



くろまる



くろまる抹茶



■ 竹炭の黒を生かす事により、コントラストの美しいロールケーキを作成。  
“和”的趣を感じる演出が可能に。

パンチの効いたカレールーの黒色は、放置竹林の解決策として開発した竹炭パウダー（5ミクロン「 $\mu$ 」）を使用しました。5  $\mu$ とは抹茶の半分の粒径。なのでざらつきが無く、非常に滑らかな口当たりとなっています。また、地元大分県の特産品であるカボス、椎茸もふんだんに使用。そして骨付き手羽先が丸ごと入っているのでこれだけで満足いただける一品です。

## 里山を守る 黒いカレー

YAMASHITA KOGEI INC.  
[www.yamashita-kogei.com](http://www.yamashita-kogei.com)



エコマーク認定  
竹炭パウダー



微粒竹炭粉(5ミクロン)

MADE IN JAPAN



## 竹炭の石鹼 (TP-savon)

5ミクロン竹炭（エコマーク認定）とオリーブオイル・ヤシ油・水酸化ナトリウム水だけで作られた本格化粧石鹼。竹炭のスクラブ効果でさっぱり、すっきりとした洗いあがり。肌に艶と輝きをもたらします。



98531000  
TP-savon (竹炭入り化粧石鹼) 90g  
W7.3×D5.5×H2.3cm

MADE IN JAPAN