

わが社の押しはこれだ！

【商品・サービス紹介】



進展工業株式会社

米のもみ殻を再利用し、優れた吸収力をもつ「モミガラ炭」吸収材を販売しています

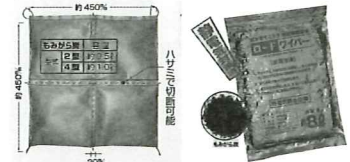
進展工業(株)は、米のもみ殻を炭にして油や水分の吸収性能を高めた「モミガラ炭」を開発し、その炭を使った吸収材を販売しています。モミガラ炭は、液体やにおいを素早く吸収するうえ、軽くて持ち運びが便利。また静電気対策済なので、静電気帯電による引火などの二次災害も防げます。

油だけを吸収するモミガラ炭を用いた『オイルワイパー』は、河川や海での油流出時に活用できます。また、『ロードワイパー』は、油に加え水分も吸収するため、交通事故で道路に散在した液体を回収する際、国土交通省等で活用されています。さらに、一般利用者向けに作られたのが『グリーンマナー』。アウトドアレジャーの後始末やペットのお散歩時の汚物処理などに利用できます。

今後は、ISO14000取得企業向けに、月々定額の契約で200ℓの油が吸着できる『オイルワイパー』を即納する販売方法を計画しています。

●お問い合わせ先

進展工業(株) 〒950-1104 新潟市西区寺地670-7
TEL : 025-267-3762
URL : <http://shin-ten.com/>



(写真左) 『オイルワイパー』は、長期間保存が可能。オイルを使用する場所に常備しておくことで、万一の時でも迅速に対応できます(財団法人日本消防設備安全センター消防防災推奨製品)

(写真右) 『ロードワイパー』は、各消防局からの強い要望を受けて開発した製品です



『グリーンマナー』は、災害時などでの簡易トイレとしても活用できます。いずれの製品も、使用後に燃焼させてもCO₂は増加しないなど環境にも優しい吸収材です



株式会社 星野本店

ヤマホンサン

こだわりの味噌『越の天恵』を使用したフリーズドライのお味噌汁ができました

江戸時代弘化三年(1846年)の創業以来、味噌・醤油を製造する(株)星野本店では、同社こだわりの越後味噌『越の天恵』を使用したフリーズドライ製法のお味噌汁を販売しています。

越後味噌『越の天恵』は、原料に長岡(旧越路町)産大豆「こしじ娘」、新潟県産米を使って、深みのある味と香りを引き出した極上味噌です。

この味噌を使ったフリーズドライお味噌汁『越の天恵』は、香りを逃さず栄養も維持できる冷凍乾燥技術を用いました。「離れて暮らす家族に、栄養のある味噌汁を食べさせたい」という想いが製品づくりのきっかけで、具材はホウレン草・ネギ・ワカメの3種類。ビタミンやミネラルなど豊富な栄養が含まれています。「忙しいときでも手軽にお味噌汁が食べられる」、「子どもにも安心して食べさせることができる」など、県内外のお客様から好評を得ている品です。

●お問い合わせ先

(株)星野本店 〒940-1105 長岡市撰田屋2-10-30
TEL : 0258-33-1530 フリーダイヤル : 0120-17-1530
URL : <http://www.hoshino-honten.jp/>



芳醇な味噌の香りと優しい味が、心と体を温かくします。

(写真右・中央) フリーズドライお味噌汁『越の天恵』

(写真左) 越後味噌『越の天恵』500g入りカップ



フリーズドライお味噌汁『越の天恵』は、1個179円(税込)。袋入り(5個入り)もあり、県内では星野本店内で販売しています