＜広報資料＞

2017 年 2 月 14 日

焼却時の CO_2 発生を抑えるサトーの技術「エコナノ®」が味の素㈱の「鍋キューブ®」外袋に採用
～食品用で世界初！焼却時の CO_2 発生量を 25%以上、年間排出量を約 44 トン削減～

サトーホールディングス株式会社

当社グループのサトーグリーンエンジニアリング株式会社（本社：東京都目黒区）が開発・販売を行う、焼却時に CO_2 を削減する技術「エコナノ®」(※1) が、味の素株式会社（本社：東京都中央区）の「鍋キューブ®」(※2) 8 個入の外袋（パウチ）に採用されました。食品用の CO_2 削減包材として、世界初の導入となります。







「エコナノ」ロゴマーク

エコナノは、ナノテクノロジーにより、焼却時に発生する炭素分を灰として残すことで CO_2 を抑える技術です。味の素㈱における本技術導入の第一弾として、2012 年の発売以降、好調な売上とともに品種も増加する「鍋キューブ®」8 個入（全 7 品種）で採用されました。これにより、エコナノ導入前と比較して、燃焼時の CO_2 発生量を 25%以上削減、年間の CO_2 排出量で約 44 トンが削減される見込みです。

味の素㈱ではこれまで、製品パッケージの省資源化や出荷時の省エネルギーなど環境負荷の低減に注力していましたが、新しい技術探索の中で、エコナノが実現する「燃焼時の CO_2 削減」という手法に着目しました。

味の素㈱では「鍋キューブ®」を独自の環境マークである「味なエコ」マーク®（※2）の記載製品としてラインナップしています。また、味の素㈱では、2016年11月末に開催された「第54回全日本包装技術研究大会」にて、本開発事例を「CO_2発生量削減包材の開発」と題して発表し、優秀発表者として表彰されました。

【この件に関するお問い合わせ先】
サトーホールディングス株式会社　コミュニケーション統括部　広報グループ
佐藤・柘（ツゲ）　電話：03-5745-3412

（※1）東京理科大学 阿部正彦教授、東京理科大学発ベンチャー アクテイブ㈱およびサトーホールディングス㈱が共同開発。エコナノは、サトーホールディングス㈱の登録商標です。
（※2）「鍋キューブ®」および「味なエコ」マーク®は味の素株式会社の登録商標です。

《参考資料》

味の素株式会社　関連 URL（CO_2 吸収包材でエコ）
https://www.ajinomoto.com/jp/activity/environment/eco/life09.html

サトーのエコナノ
http://econano.sato.co.jp/

■ サトーグリーンエンジニアリング株式会社　概要

所在地　：東京都目黒区下目黒 1 丁目 7 番 1 号
資本金　：1,000 万円
代表者　：代表取締役社長　徳永 清徳
事業内容：ナノベシクルカプセル（CO_2 削減剤）技術のラベル以外の用途開拓、環境事業開拓

■ サトーホールディングス株式会社　概要

創業　　：1940 年　（設立：1951 年）
所在地　：東京都目黒区下目黒 1 丁目 7 番 1 号
資本金　：84 億円（2016 年 3 月 31 日現在）
代表者　：代表取締役執行役員社長兼 CEO　松山　一雄
年商　　：連結 1,055 億円（2016 年 3 月期）
従業員数：4,861 名（2016 年 3 月 31 日現在）
グループ事業内容　：バーコード、2 次元コード、RFID などを利用した自動認識システムの提案と、ハードウェア、ソフトウェアおよびサプライ製品の開発、製造、販売、保守。シール・ラベルのデザイン、製造、販売
サトーグループ公式ウェブサイト：http://www.sato.co.jp/