

素材の匂いもしない！？ FOOD TEXTILE によって染められた生地



対応する SDGs



サステナブルな染色と耐久性

天然染料を 90%以上使用し、化学染料の使用を最低限に抑えた環境に優しい染色です。また、染色堅牢度の試験もクリアしています。天然染料独特の優しい色合いを持ちながら、色落ちしにくいという世界初の染色技術で染められています。

安心・安全な食材が原料

日本の食品企業の高水準な安全管理をされた食材を使用しています。想いを込めて作られた大切な食材を捨てることなく再利用し、新しい価値に生まれ変わらせることで、作り手の想いを繋ぐと共にフードロスに貢献しています。

他では真似できない特殊な技術

染色はすべて日本ならではの特殊な技術で行われています。国内だけでなく、数か国で染料組生物及びそれを用いた染色物の製造方法の特許を取得している、どこにも真似の出来ない独自の技術です。

キャベツやブルーベリーなどの野菜や果物、コーヒー豆、ハーブ、抹茶など他にも様々な食材原料をから染色されているものがフードテキスタイルです。

食品メーカーや飲食店、農園から廃棄予定の食材を使用しており、捨てることなく再利用することで、フードロスにも貢献しています。実際に、こちらの生地の匂いもしない商品ですが、全く食材の匂いもしない商品ですので、嫌いな食べ物問わず使用できる商品だと思います。MADE IN JAPAN 商品で、高い染色技術によって作られているこちらの生地をぜひ使用してみませんか？



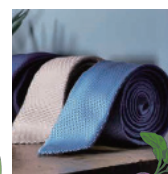
「FOOD TEXTILE」の使用例



CABBAGE



BLUEBERRY



RED TURNIP

社長の一言



日本人には食べ物を大切にす文化が古くからあります。食材を捨てることなく染料として再利用し、その染料で染めた生地のご紹介です。日本の技術が詰まった素晴らしい商品です。ぜひご活用ください。

前回のカジサス広報 vol.62

貝殻から生まれた PVC
「Shelena シェレナ」

▶ バックナンバーは営業担当までお問い合わせください。

