

いけちゃん情報

エコエコ運動第2弾

竹箸リサイクル中！！

いけちゃんでは竹箸を竹炭にリサイクルしています。
竹酢液の精製も実験中！



先月号で、皆様に「3つのお願い」を
しましたら、たくさんのご協力がいた
だけました！ありがとうございます。
お手数をかけますが、ぜひぜひご協力
をお願いいたします！！

愛媛経済レポートで
紹介されました。



3つのお願い

- お願い 使ったお箸は袋に戻さず、『袋』と『お箸』別々に分けてください。
- お願い お箸は弁当箱に入れず、みなさんの分をまとめてバットに入れておいてください。
- お願い お箸はひとまとめにゴムで縛ってください。



ご協力を！

いけちゃんのこだわり

- コシヒカリ(富山産)100%！！
- 天然塩を使っています！！
- 保存料・PH調整剤は使用していません！！
- 無農薬・水耕栽培のグリーンリーフ・サラダ菜を使っています！
- ハローランチオリジナル無菌シートを使用しています！！
- 食材すべてを吟味しています！！
- 新鮮で安心な食材を使用しています！！

第20号 発行日 2003年1月10日

無添加のお弁当

ハローランチいけちゃん

ひとくちメモ

〒792-0811 新居浜市庄内町3-11-24

にいはまいちよ

くろくないよ Email info@ikechan.co.jp

Tel 0120 218014 Fax 0120 969714 ホームページ http://www.ikechan.co.jp

明けましておめでとうございます！！
本年もいけちゃんをよろしくお願いいたします。



竹箸には防カビ剤が使われている？！

「竹箸には防カビ剤が使われているそうだが、大丈夫？」
との意見があります。その疑問にお答えします！

竹箸の製造工程

竹の伐採
竹を各サイズ(輪切り)にする。
約4年もの
中国桂林産地

竹箸の半製品をサイズ毎短
尺に加工する。

面取り機にて割り箸の面取
り加工をする。

防虫のため、蒸す。食用のナ
トリウムを入れる。

乾燥室にて防カビ
のため、十五時間乾燥する。

ガラクケ機械で割り箸の木
屑、さくくれ、ほこりなどを
落とし、食蠟を入れる。

各等級に選別する。

自動完封機にて仕上げ。

お箸にツヤが出るよ！

防カビ剤等は一切使用していません！！

検査項目	検査結果
オルトフェニル フェノール	検出せず
チアベンダゾール	検出せず
ジフェニル	検出せず

検査結果通知書にて確認

だから、なるべく
長期間放置しない
ようにしてね



竹炭 & 竹酢液、使い方あれこれ・・・

先月号のプレゼント企画で、ご応募された方々に竹炭・竹酢液をお届けいたしました。 「どうやって使うの～？」とのお声が多数！！
竹炭 & 竹酢液の使用方法を一部ご紹介しますね

竹炭

- お水に (水1ℓに対して竹炭30～50g)
カルキ臭さが消えて、おいしいミネラル水に!!
- お風呂に (竹炭500～600g)
体がポカポカ温まり、湯冷めしにくくなるよ!
- ご飯に (米1合に対して竹炭10gを目安に)
ふっくらおいしく炊けるよ!
- 冷蔵庫に (竹炭100g程度)
臭いがとれ、鮮度も長持ち!!
- 生花に
花の水揚げがよくなり、生き生き長持ちするよ!!
- お部屋、車やトイレ、下駄箱や押入れに
消臭・除湿効果、テレビ・パソコンの側に置くと電磁波を吸収!!



こ～んな風に、
炭のハイドロカルチャー
にしてみても！！

竹酢液

- お風呂に (原液2～3cc)
体が芯まで温まり、お肌もすべすべに!!
 - 水回りに (50～200倍に薄めて)
除菌作用。生ごみに噴射すると即効性の消臭剤に!!
 - ガーデニングに
虫除けには吹き付けて(10～100倍に薄めて) 成長促進にはかけて(500～1000倍に薄めて)
 - お部屋に
殺菌作用。やかんや湯のみに熱湯と竹酢液を数滴入れて蒸発させる。
 - 虫刺されに (原液で)
かゆみをやわらげます。
- その他、花粉症や水虫、アトピー性皮膚炎、育毛に効果があると注目されています！！

第10弾

こだわり食品突撃取材！！

今回の取材は、カレイやはまちなどを仕入れているヨンスイさんです。いけちゃんのお弁当用のはまち(焼き魚)を切っているところを見学させていただきました。ヨンスイさんの工場は、新居浜にあります。

