

京都生まれのタケノコ鮮度保持材

# 京竹炭 鮮度名人

京の想いやりを、  
鮮度にも。



株式会社 京都環境保全公社

掘りたての美味しさそのまま、  
安心、安全、エコな鮮度保持材。

## 京竹炭 鮮度名人の強み

タケノコのための鮮度保持材



タケノコの鮮度保持に特化して開発された鮮度保持材です。

京都の竹を使用



今まで利活用されなかった京都の竹を使用。竹林の整備に役立っています。

天然素材使用

天然素材  
100%

天然素材のみで製造しているので食品に触れても安心です。

## 親竹でタケノコを守る循環システムの実現！



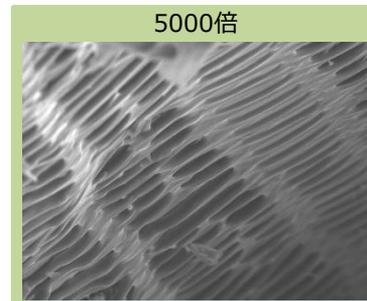
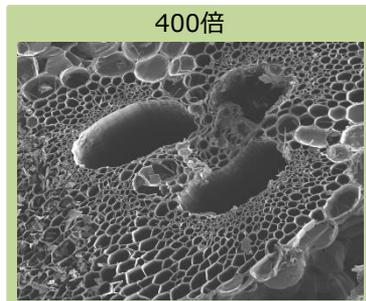
京都の竹を炭化・加工し製品化したものが「京竹炭 鮮度名人」です。京都の竹を使って京都のタケノコの鮮度を守る循環システムを実現いたしました！「京竹炭 鮮度名人」は京都の竹林の整備を応援しております！

# 新鮮さを保ち、えぐみを抑えます！

## ①炭化物の構造

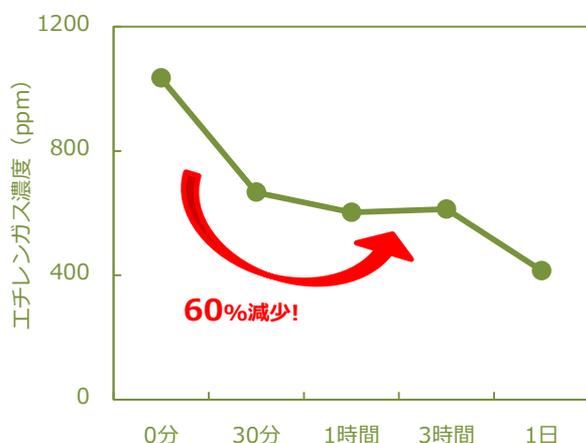


拡大



炭化物を電子顕微鏡で拡大してみると、細かい穴がたくさんあります。この穴がエチレングス・臭気等を吸着し鮮度を保ちます。

## ②青果物の新鮮さを保ちます！



青果物自身は成熟・腐敗を進める作用の成長ホルモンガスのエチレングスを放出しています。青果物と一緒に「京竹炭 鮮度名人」を入れることによって、腐敗の原因となるエチレングスを吸着し、青果物の新鮮さを保ちます！

※自社分析結果

## ③えぐみを抑えます！



「京竹炭 鮮度名人」を使用すればタケノコのえぐみ成分のひとつであるシユウ酸の含有量を収穫当日の状態のまま保つことができ、遠方への出荷が可能になりました！

※自社分析結果

## 京竹炭 鮮度名人 は様々なところに活用できます。

### ◆果物・野菜の鮮度保持材として



タケノコ以外にもエチレンを放出する果物・野菜全般の鮮度保持に使用できます。

### ◆使用後は土壌改良材として



使用後はご家庭のプランターの土に混ぜて土壌のアルカリ還元材として活用できます。



株式会社 京都環境保全公社

本社 伏見環境保全センター  
〒612-8244 京都市伏見区横大路千両松町126  
Tel:(075)622-8080(代表) Fax:(075)622-8286  
E-mail: info@kyoto-kankyo.net

### 使用上の注意

- ・本品は食べられません。
- ・腐敗した青果物には鮮度保持の効果はありません。
- ・青果物の梱包袋が破れないように注意してください。
- ・鮮度保持材としての使用は一回使いきりです。
- ・未使用の本品の保管は効能を保つために密閉状態をお願いします。