

「サステナブル」+「きのこ」
(持続可能な)

サステナブル きのこのこ

※商標出願中

数量限定
無料サンプル
お申込み
受付中!
※1



誕生のきっかけ

コーヒーグラウンズをリサイクルした
消臭除菌剤の製品開発がきっかけ

2017年に大手コンビニチェーンと共同し、コーヒーグラウンズをリサイクルした消臭除菌剤の製品開発を行ったことがきっかけで“コーヒーグラウンズ”の資源活用の可能性を強く感じました。以来、8年以上研究開発に取り組んでおり、コーヒーグラウンズを堆肥や飼料に用いるためのプロセスとして「きのこの菌が有効だと分かり、コーヒーグラウンズときこの菌を組み合わせた研究開発を進めるようになりました。」

現在はコーヒーグラウンズとヒラタケの相性が良いことから、サステナきのこの品種としてヒラタケの栽培を行っています。

サステナきのこのことは？

未利用になっているものを資源として
有効活用することで生まれる
環境に配慮したサステナブルなきのこ

本資源循環の仕組みから生まれるきのこの総称です。
有用な栄養源を含む「抽出後のコーヒー粉(コーヒーグラウンズ)」を原料に用いた菌床から栽培される、アップサイクルなきのこを「サステナきのこ」と名付け、商品化。

きのこ栽培後の菌床(後菌床)も含めて有価物に転換する、新しい資源循環の仕組みを実現するための入口となる商品です。

生産方法

コーヒー豆抽出後の残渣(廃棄物)を
コーヒーグラウンズ(資源)として
再利用しサステナきのこを生産する

01

コーヒーグラウンズを **菌床化**



抽出後のコーヒー粉(コーヒーグラウンズ)を原料に、きのこの菌床を製造。

02

サステナきのこを **栽培**



製造した菌床を使ってきのこを栽培。「サステナきのこ」に。



※生産状況により、サンプル品の発送時期が遅れる場合がございます。予めご了承ください。また、提供可能なサンプル品の数量には限りがございます。

「サステナブル」 + 「きのこ」 = サステナきのこ

(持続可能な)

未利用になっているものを
資源として有効活用することで生まれる
環境に配慮したサステナブルなきのこ



「サステナきのこ」の魅力



エシカル消費

まだ有効に使える栄養源を含んだ状態で未利用になっているコーヒーグラウンズを再資源化して栽培しています。きのこ栽培後の菌床(後菌床)も、有価物として使い切ることで、人にも環境にもうれしい資源循環の仕組みが繋がっています。

美味しさ


環境に優しいだけでなく、食品としての実質も伴っているのが「サステナきのこ」。食材としての味わい、美味しさにもこだわっています。通常のヒラタケよりも肉厚で瑞々しく、味が濃くて旨味が強いのが特長。和洋中、様々な料理に使えます。



健康に良い成分が豊富

抗酸化作用*を含む成分として有名な「エルゴチオネイン」という成分が含まれていたり、総合的に免疫機能を高めるといわれているβグルカンといった健康に作用する成分が含まれています。

*様々なストレス要因による老化を抑える効果



「サステナきのこ」を入口とした資源循環の仕組み

01 未利用資源
原料



抽出後のコーヒー粉
“コーヒーグラウンズ”が原料

02 1次商品
菌床化



原料を配合して
きのこの菌床を製造

03 後菌床
きのこ栽培



製造した菌床できのこを栽培
「サステナきのこ」に

04 2次商品群
後菌床も有効活用



栽培後の後菌床を自社製品や
堆肥の原料として活用し使い切る

無臭元が挑戦する

資源循環事業とは？

「もったいない」「まだ使える」

そういった想いを事業を通じて形にすること

有限な資源を最大限に有効活用すべく、未利用になっているものを資源として使い切る。
『未利用資源を全て有価物に転換する資源循環の仕組みづくり』を行い、その仕組みの中から生まれてくる新たな価値をプロダクトとして販売することで利益を生み、事業として成立する、持続可能社会の先駆けとなるようなりサイクルループを実現することです。



無臭元工業株式会社

TEL. 03-3890-9156

MAIL. cgrc_project@mushugen.co.jp

コーヒーグラウンズ資源循環事業窓口

FAX. 03-3890-6779

WEB. <https://www.mushugen.co.jp/>

サンプル品の
お申し込みはこちら

