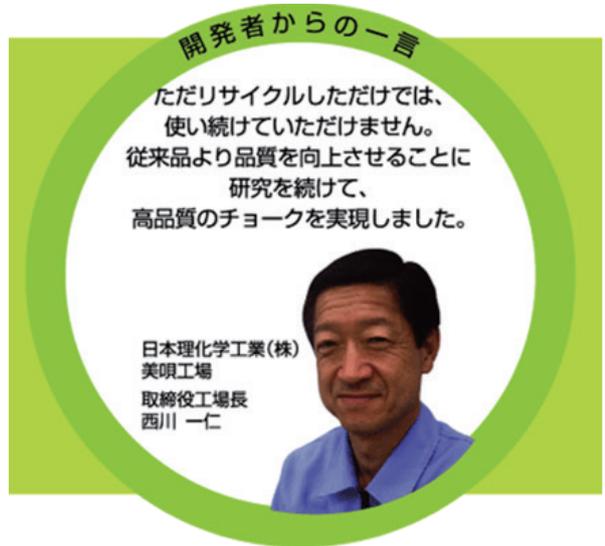


# 北海道のホタテ貝殻を再生活用した 日本理化学工業のダストレスチョーク。 鮮明でなめらかな書き味が特徴です。



年間20万トン廃棄されるホタテ貝殻の処理は北海道特有の課題でした。当社ではこのホタテ貝殻を再生活用し、世界で初めて微粉末にしてチョークに配合しました。



- グリーン購入法適合商品
- 平成22年リデュース・リユース・リサイクル推進功労者 農林水産大臣賞受賞

大量に捨てられてきた貝殻でも、一生懸命に研究することにより、再生活用が可能になりました。しかも、チョークの書き味がよくなり、品質も向上させることができました。このダストレスチョークを使えばリサイクルについてわかりやすく説明でき、子供たちの環境教育教材として学校で活用されています。



ホタテ貝殻を微粉末にし、細かく砕くと棒状粒子が発生します。これがチョークをより鮮明にし、粉の飛散も少なくなることを発見、製法特許を申請しました。従来チョークに比べ、書き味のなめらかさも向上しました。

- 特許第4565074

## チョークのラインナップ



学校で使用されることの多い72本入りの他、家庭やお店でも使用しやすい6本入りパッケージも好評発売中です。

