

COLLABORATION PARTNERS



SAKURA

— 豪快に咲き誇る桜は 優しい日本の春の色 —

残渣名：さくら

食用に塩漬け加工され古くなったものを回収し、染めています。

食品メーカー・農家・農園：山眞産業株式会社花びら舎

富士山とならんで日本のシンボルとなっている、桜。山眞産業花びら舎は桜葉漬・桜花漬を加工した食材で「桜スイーツ」市場を創り出し、新たな食文化を創造しました。



MATCHA

— 興奮を鎮めて緊張を和らげる 心が落ち着く日本の美しい緑 —

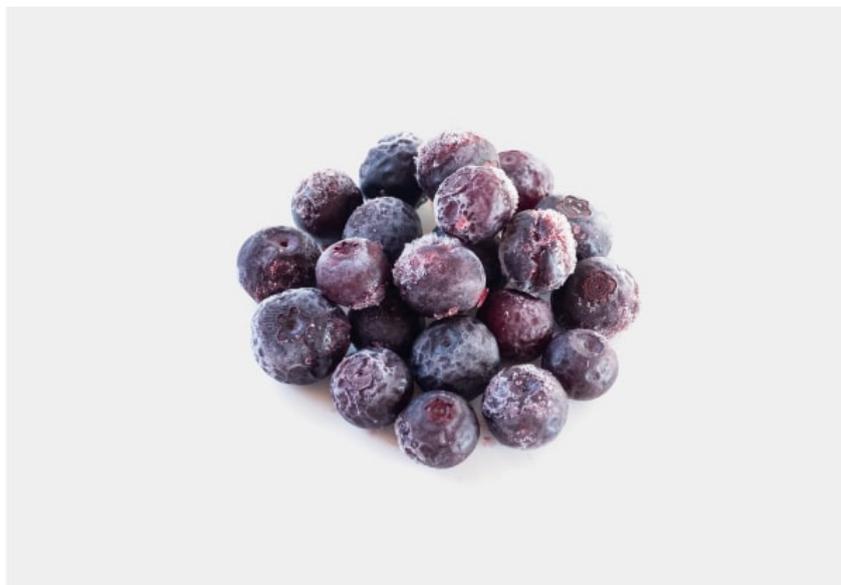
残渣名：抹茶

石臼挽き後のふるい掛け時に不揃いなものや残ったものを回収し、染めています。

食品メーカー・農家・農園：株式会社南山園

明治後期に茶園栽培を開始したのが、南山園の長い歴史の始まりです。

2007年に稼動した当社のHACCP対応抹茶生産工場(風力発電施設併設)や2009年にISO22000認証取得・2018年FSSC22000認証取得など、皆様に安心して抹茶をお使い頂ける様常に努力を重ね、1000年に及ぶ抹茶の歴史を守っています。



— 最初の土づくりから最後の収穫まで丁寧に、慎重に、大切に —

残渣名：ブルーベリー

農場で収穫された時についた傷や、変形して売りに出せない規格外品を回収し、染めています。

食品メーカー・農家・農園：株式会社堀内果実園

明治36年開墾。奈良・吉野の広大な山々で果樹を専門に栽培に取り組み、現代6代目が園地を守っております。

大地に根深く育った木々から収穫した果物たちをふんだんに使用し、完熟・国産こだわり加工品をご案内させていただいています。



RED TURNIP

— 木曾の伝統野菜のすんき 抽出した色は想像していなかった綺麗な青色 —

残渣名：赤カブ

すんき漬けに多用される葉に対して余る赤カブの葉の部分を使用して染めています。

食品メーカー・農家・農園：長野県木曾町

すんきとは、木曾町の伝統野菜である赤カブを、塩を使わずに植物性乳酸菌の力で発酵させた木曾特有の食品です。長野味の文化財にも指定されています。

近年は健康志向の高まりを受け、無塩食品としてのみならず、多様な植物性乳酸菌が持つ機能性にも注目が集まっています。



ROOIBOS

— 美しい肌や髪を保つ効果を発揮する優しく鮮やかな色 —

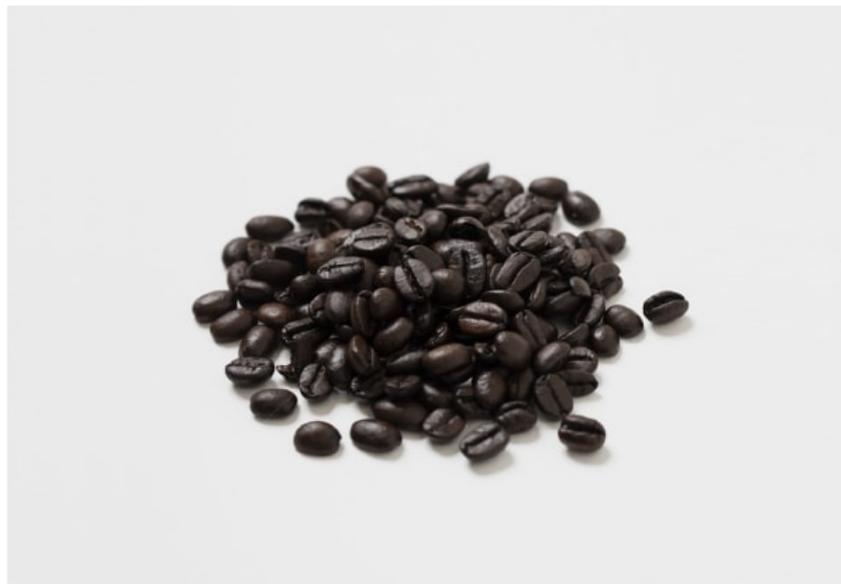
残渣名：ルイボス

南アフリカから輸入された葉を日本で丁寧に検品した規格外品を回収し、染めています。

食品メーカー・農家・農園：株式会社生活の木

生活の木は、世界51カ国の提携農園から厳選したオーガニックハーブや精油、植物油などを直輸入し、ハーブ、アロマセラピー、スーパーフード関連商品を製造、加工、卸、販売しています。

直営店のほか、ハーブガーデン、サロン、カルチャースクールなど展開し、ハーブのある暮らし「ハーバルライフ」の提案を行っています。



— 豆から抽出するたった20秒 「時間」をかけて洗練された味わいを楽しむ —

残渣名：ドリップコーヒー

コーヒーを淹れた後の出廻らしを回収し、染めています。

食品メーカー・農家・農園：猿田彦珈琲株式会社

東京・恵比寿発祥 スペシャルティコーヒー専門店の猿田彦珈琲。私たちが目指したのは、「たった一杯で幸せになるコーヒー屋」。豆の選定から焙煎、抽出まで一杯のコーヒーと真摯に向き合っています。

