

米ぬか油を使用した「ライスインキ」

「輸送マイルージ」と「地産地消」に着目した新しいタイプのインキを開発・実用化



1993年に提供が始まった大豆油インキは、環境への関心の追い風を受け、現在ほぼ一般化されてきました。しかし大豆などの農産物がバイオ燃料等へ転用される動きや、世界規模でのCO₂削減の課題等、環境面でも大きな変化が始まっています。そこでお客さまの声をもとに「地産地消」「輸送マイルージ」に着目した新たなタイプのインキを考え、インキメーカー2社の協力のもとに開発・実用化に成功しました。日本を中心としたアジア圏で生産される「米」、その米ぬか油を植物油に使用した、その名も「ライスインキ」。

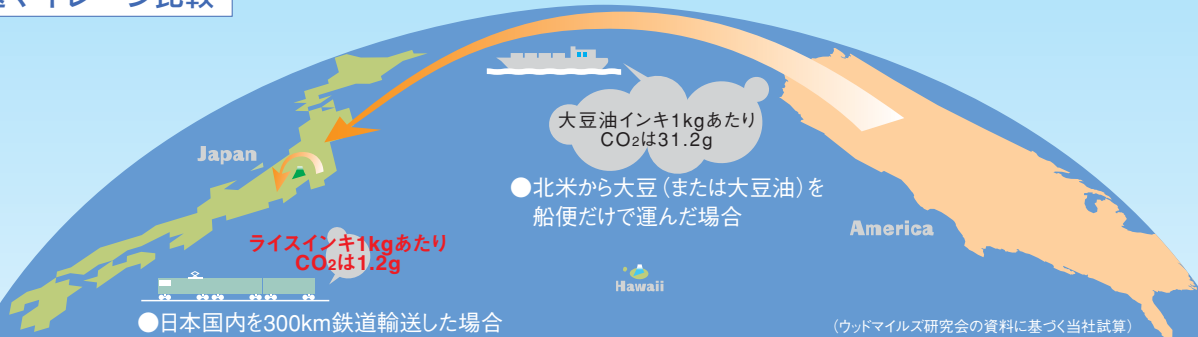


CO₂削減という新たな切り口としての環境配慮型インキが、印刷と環境課題に新しい風を吹き込みます。

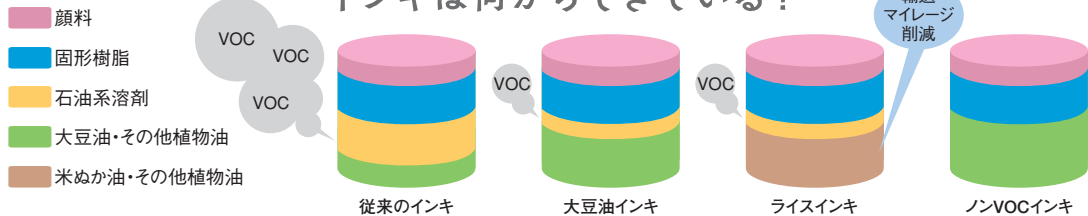
「フードマイルージ」と「地産地消」

「フードマイルージ」とは、食べ物の重さと運ぶ距離を掛け合わせたものです。
 [フードマイルージ=(食料の輸送量・重さ)×(食料の輸送距離km)]産地から食卓まで運ぶ距離が長いほど、燃料などのエネルギーや排気ガスなどのCO₂の排出が増え、地球温暖化が進むことになります。そこでフードマイルージを小さくするためにも、その地域で生産したものをその地域で消費する「**地産地消**」という考えが生まれました。

輸送マイルージ比較



インキは何からできている？



株式会社 サンエー印刷
 〒170-0013 東京都豊島区東池袋5-44-15 東信東池袋ビル
 ☎03-3989-8725 ☎03-3980-3854 🌐http://www.sun-a.co.jp/
 📧eigyou@suna.co.jp

協力インキメーカー
 株式会社 T&K TOKA ☎03-3960-5101 ☎03-3966-4795
 東洋インキ製造株式会社 ☎03-3272-0620 ☎03-3272-0625
 📧master@toyoink.co.jp



この印刷物は環境に配慮し、FSC認証紙と、地産地消・輸送マイルージに配慮したライスインキを使用し、印刷はアルカリ性現像廃液を出さず、イソプロピルアルコールなどを含む湿し水が不要な水なし印刷方式を採用しています。