

日清製粉ウエルナ 『『パスタデミライ』アップサイクルプロジェクト』始動 -食品ロスとなるパスタに新たな可能性を発見して活用！-

日清製粉グループの株式会社日清製粉ウエルナ（取締役社長：岩橋 恭彦）は、製造切替えや選別の時に発生するパスタの端材や輸送中の包装破損品等、食品ロスとなるパスタに新たな可能性を発見して活用する『『パスタデミライ』アップサイクル^{※1}プロジェクト』を始動します。

本プロジェクトの第一弾として、丸紅フォレストリンクス株式会社（以下、丸紅フォレストリンクス）、株式会社コバヤシ（以下、コバヤシ）との協業により、食品ロスとなるパスタを活用したプラスチック素材「パスタデプラ」を開発しました。食品ロスの削減に加え、従来のプラスチックを置き換えることにより、化石燃料由来資源の使用量を抑えることができ、持続可能な社会の実現に貢献します。

※1：廃材や規格外の食材等、これまでは捨てざるを得なかった物や不用品に手を加え、より付加価値のある製品へと生まれ変わらせること。

■『『パスタデミライ』アップサイクルプロジェクト』とは？

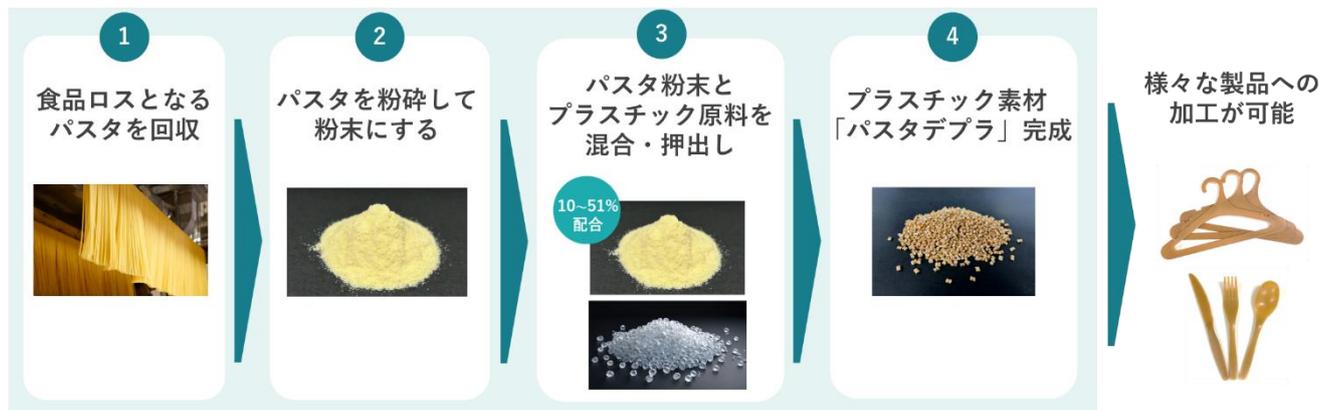
当社はこれまでも、食品ロスの発生抑制や有効活用に取り組んでおり、製造切替えや選別の時に発生するパスタの端材や輸送中の包装破損品等、食品ロスとなるパスタについては、主に飼料としてリサイクルしてきました。（別表）

この度、従来のリサイクルだけでなく、付加価値のある製品への活用方法（アップサイクル）の可能性拡大を目指し、本プロジェクトを始動します。

■「パスタデプラ」とは？

「パスタデプラ」とは、食品ロスとなるパスタを10～51%配合したプラスチック素材です。パスタを粉砕して粉末状にし、それをポリプロピレン等のプラスチック原料と混合・押出して作られます。パスタデプラはさまざまな製品への加工が可能となります。（下図）

図：パスタから「パスタデプラ」ができるまで



■ 「パスタデプラ」の特徴と今後の展開

「パスタデプラ」は、通常のプラスチックと同等の強度を持ちながら、パスタ由来の独特な風合いが特徴です。

「パスタデプラ」を使用した製品例（試作品）

▶ハンガー



▶カトラリー



▶三角コーン



今後は、丸紅フォレストリンクスやコバヤシと協業し、原料販売や製品の一般販売も視野に入れ、社外への展開を進めて参ります。

別表：食品ロス発生抑制・有効活用に関するこれまでの取組み

開始年	取組み例
2009年	米国子会社のメダリオン・フーズ Inc.におけるフードバンク寄贈開始
2020年	一部パスタの賞味期限表示を年月表示化
2021年	国内全拠点で食品ロス100%有効活用(飼料等)を実現
2022年	一部乾麺(そば)の賞味期限延長 フードバンクへの寄贈開始
2024年	マ・マーマカロニ神戸工場におけるカーボンニュートラルへの取組み開始
2025年	「パスタデミライ」アップサイクルプロジェクト始動

以上

この件に関する報道関係者のお問い合わせ先
株式会社日清製粉グループ本社 総務本部広報部 担当:永井・清水
電話:03-5282-6650 (お問い合わせフォームは[こちら](#))