



## グリーンアースカップとは

### 【スイーツマジックの思いと挑戦】

地球環境問題は、今や個人としても企業としても無視できない問題になりました。とうもろこしやサトウキビを原材料にしたバイオ燃料が石油精製のガソリンに代わる燃料として注目を浴びているのはご存知の通りです。

**地球に優しいことへの挑戦。**スイーツマジックとしての模索を続けました。

陶器は土から作られるため、実は地球に優しい容器です。しかし、日本人の陶器に対する特別な気持ちから、捨てるのに忍びないというお声を頂戴するのも事実です。店舗での容器の回収も始めました。その一方、並行で全く新しい容器の開発にも挑戦して参りました。

### 【出会い】

ある時、一通のお手紙を頂戴しました。スイーツマジックのお客様からです。しかし、少し様子が変わっています。そこには、容器の設計図が伴っていたのです。お客様は精密加工を得意とする会社の社長さんでした。それが出会いでした。

### 【地球に優しい、20件の特許(出願中)の技術が詰まった容器】

直接お会いして話をしているうちに、実は、特別な技術をもっていることがわかりました。それは、**とうもろこし等の植物を原材料にした耐熱用途の生分解性プラスチック成型技術**です。生分解性というのは、使用済み後、土中等で自然界の酵素分解により水と二酸化炭素にのみ分解する性質のことです。分解した水と二酸化炭素は、植物の葉緑体によって光合成され、再びデンプンに変化するといった**完全自然循環型のオーガニックプラスチック技術**なのです。植物由来ですので、燃焼しても有毒ガスはもちろん発生しません。

**この地球に優しい製法技術に関する特許だけで現在20件出願中なのです※日本は取得致しました。【フランス、ドイツ、イギリス、アメリカ】。**

しかし、用途開発にお困りでした。運命的な出会いと感じた双方は、早速容器開発を一緒に進めました。**世界初の耐熱性生分解容器の量産化**です。もちろん材料から着色までグリーンプラ認定素材のみの使用です。ところが、実のところ簡単ではありませんでした。しかし、あきらめずに取り組み続けました。そして出会いから一年弱。改良を重ねながら、ようやく完成にいたりました。

2010年3月には、**東京大学生産技術研究所内で開かれたエコマテリアル研究会においても、エコマテリアルの実社会展開の一例として紹介されました。**

### スイーツマジックの「グリーンアースカップ」。

世界初。植物由来の完全自然循環型オーガニックプラスチックを用いた地球に優しく、シャープなデザインの耐熱性デザートカップの誕生です。スプーンも同じ素材と技術でオリジナルに開発しました。

陶器にプリンを入れる挑戦を行ったスイーツマジックの新たな挑戦です。

