

「森のタンブラーKUROMAME」の販売について

地域資源の新たな活用により、日本農業遺産に認定された持続的な農業システム「丹波篠山の黒大豆栽培」の魅力と丹波篠山 SDGs の取組を市内外の多くの方に知っていただくことを目的として、アサヒユウアス株式会社の協力開発のもと、「森のタンブラーKUROMAME」を 1000 個、製作しました。

日本農業遺産認定

丹波篠山の黒大豆栽培・300年の歴史

森のタンブラー KUROMAME



このタンブラーの原料の51%は丹波篠山の黒大豆を収穫した後の豆がら(枝や豆のさや)。地域の資源を脱石油由来プラスチックに活用しました！

小売価格(参考価格)

1300円(税込)

1. 価格

参考小売価格 1,300 円(税込)…税抜 1,182 円

卸売価格 1,040 円(税込)…税抜 946 円

※製造原価は税込 1,188 円(デザイン費・諸経費除く)。販売費用は製造費の一部に充当されます。

- 本商品は、製造の目的を鑑み、製造原価以下の価格で卸売をするとともに、適正な商業利益を確保いただける金額を参考価格として設定していますので、ご理解をお願いいたします。
- 既存の商品と組み合わせでオリジナルセット商品にさせていただくことも可能です。

2. 特徴

◆ 環境にやさしい製品です **丹波篠山 SDGs**

このタンブラーは、原料の 51%が丹波篠山の黒大豆を収穫した後の豆がら(枝や豆のさや)、残りの 49%はコンタクトレンズ工場に出る端材(使用できず通常は廃棄されてしまうもの)です。丹波篠山の特産物の黒大豆由来の収穫残さを、野焼きするのではなく、再資源化(アップサイクル)しています。

→廃棄予定のものを活用し、新たな石油由来プラスチック原料を使用していないので、化石燃料由来の二酸化炭素排出を減らすことができます

→洗って繰り返し使えるタンブラーなので、マイタンブラーとして持ち歩くことで紙コップやプラコップのごみが減り、また、ごみ焼却による二酸化炭素を減らすことができます。



※今回、タンブラー1000 個の製作のために使用した豆がらは、令和 5 年度産の丹波篠山産黒大豆の豆がら 70kg(約 4a 分)です。

◆ いろいろな飲み物に使えます～タンブラーとしての性能

・容量 460ml で、缶ビール 350ml 缶がちょうど入る大きさです

・耐熱温度は120℃。温かい飲み物でも冷たい飲み物でも OK。

・ビールの泡がおいしくたつ表面構造になっています。

(電子レンジの使用は不可。詳細は商品貼付のシール→をご覧ください)



◆ おしゃれなデザイン

・タンブラーの色は、黒大豆の豆がら由来のシックな色合い。表側は、プラスチック感をなくすため、また持ちやすいように木目調の凹凸がついています。

・オリジナルプリントは、市内のイラストレーター「ざざ」さんのデザイン。実物大(直径 0.9~1.1cm)の黒大豆と Tambasasayama の文字はよく見ると豆の上に小さな眼が…いろんな表情の豆がいます。

ざざ：市内出身在住のイラストレーター。大正ロマン館のお土産袋やオリジナルポストカード、市内生産者の製品パッケージもデザイン

3. 販売について

◆ タンブラーで伝えたいメッセージ

日本農業遺産「丹波篠山の黒大豆栽培」と農業発 SDGs のシンボルとして作成した本タンブラーには、下記のメッセージカード(4 つ折)を添えて販売してください(メッセージカードは販売時に添付しています)。

(表面)

丹波篠山の黒大豆の豆がらから生まれた
森のタンブラー-KUROMAME

Point 1 地域の資源をアップサイクル

このタンブラーの原料の51%は、黒大豆を収穫した後の豆がら(枝や豆のさや)。普段は燃やしてしまう地域の資源を活用(アップサイクル)しています。

丹波篠山 SDGs 農産からSDGs!

Point 2 脱・石油由来プラスチック

原料は地域資源のアップサイクル(51%)+リサイクルプラスチック(49%)。新たな石油由来プラスチックを使用していません。

(裏面)

森のタンブラー-KUROMAME
の特徴

- 容量 460ml (缶ビール350ml缶がちょうど入る大きさです)
 - 耐熱温度は120℃。温かい飲み物でも冷たいものでもOK。 ※電子レンジ不可
 - タンブラーの内側はビールの泡がおいしくたつ表面構造になっています。
- 使用上の注意事項は、商品貼付のシールをご覧ください



Point 3 マイタンブラーでゴミを減らす!

マイタンブラーとして給水所やイベントで使えば、使い捨ての紙コップやプラコップでゴミ箱がいっぱいにならないし、ごみ焼却による二酸化炭素を減らせます。

Point 4 丹波篠山SDGsの応援グッズ!

農業遺産に認定された丹波篠山の循環型農業をいつも身近に! 豆のデザインは、丹波黒大豆の実物大(直径0.9~1.1cm)!



Tamba sasayama
文字:ミズデザインズ

森のタンブラー-KUROMAME は、地域資源の新たな活用により、日本農業遺産に認定された持続的な農業システム「丹波篠山の黒大豆栽培」の魅力を目撃した市内の方々に知っていただくことを目的として製作しました。

企画担当 丹波篠山市役所農産創造部 農産政策課

4. 購入申し込み

・専用申込フォームから購入希望数をお申込みいただきます。

専用申込フォームは、丹波篠山市のホームページ内「黒大豆の豆がらから生まれたタンブラー「KUROMAME」の販売について」のページ最下部もしくは右のQRコードからアクセスできます。

専用申込フォームへアクセスの際は次のIDとパスワードを入力してください。

ID: titf
パスワード: kuromame



専用申込フォームには卸価格などの情報が掲載されていますので、IDとパスワードの取り扱いにはご注意ください。よろしくお願いいたします。

- ・市役所からの委託販売は行いません(不足の場合は在庫がありましたら追加で購入いただけます)
- ・個包装の箱77円/個(税込)も、別途ご注文いただけます。箱は、広島平和記念公園に送られた「折り鶴」を配合した紙カラフルウィッシュを使用



※専用フタがアサヒユウアスのオンラインショップで購入可能です(製品名: 森タンの帽子 330円)。同サイトの「スライド付きフタ」は本タンブラーには取り付けできませんので、ご注意ください。

<https://asahiyouus.official.ec/>

