

1

環境にやさしい
新コンセプトのびん

新技術 MomiGlass って何？

3

日本酒を飲むと
もみ殻の廃棄が減るお米はお酒に、もみ殻はびんに、
びんはもう一度びんの原料に

2

もみ殻は年間
200 万トンも廃棄

もみ殻を新たな資源に

4

もみ殻シリカを原料に
ガラスびんをつくるサーキュラーエコノミーの
ためのガラスびん

循環経済の形成

サーキュラーエコノミーの カタチ

Ver. もみ殻の可能性

2 の答え

もみ殻にはガラスと同じ
シリカが含まれている。

▶▶ もみ殻からガラスの原料を取り出せないか？

4 の答え

A×Glass技術

Another material Times Glass bottle
再資源化原料の
ガラス化技術

独自
技術

環境をキーワードにした新しいガラス素材の開発

特許第 7223074 号 他

様々な廃棄資源から、
ガラス原料にリサイクル。



- ・ガラス原料を一部に含む廃棄資源
- ・カーボンニュートラルとなる資源



1 の答え

もみ殻由来のシリカを使用した
新世代の「MomiGlass」のこと

3 の答え

日本酒 1 本ぶんの
MomiGlass に含まれるもみ殻は

日本酒 1 本のお米半分量の
もみ殻を MomiGlass に使用

50%

日本酒を飲むと廃棄物の削減になる



MomiGlass: 珪砂置換率 5% (酒米 50% 相当の廃棄もみ殻を使用)*

* ガラスびん 1 本あたりで積算
お問合せ先: (株) 山村製瓶所 担当: 橋本 E-mail: yb-contact@yamamura.co.jp