

竹炭・竹酢液を活用した 持続可能な里山づくり

有限会社 竹炭の里

オーガニック栽培と伝統的製法による
竹炭・竹酢液の付加価値化



竹炭スティックでおいしい水に



竹炭の里のオーガニック竹林

地元の竹資源の有効活用を目的に、昔ながらの土窯を使った伝統的な炭焼き製法により高品質の竹炭・竹酢液を製造しています。更に、それらを食用や化粧品等の最終製品に加工することで付加価値を創造し、地域のブランド化と持続可能な里山づくりに取り組みながらグローバル産地を目指しています。



蒸留精製 竹酢液



竹炭



竹炭専用土窯

日本の伝統的な炭焼き製法を行う



JASオーガニック認証取得

■蒸留精製 竹酢液

竹酢液とは、竹炭を焼く過程で出てきた煙を冷却して採取したものです。主成分は水と酢酸で、その他200種類以上の有機成分が含まれています。竹炭の里では化粧品原料として使用していますが、その他ウイルス不活化試験・殺菌効果試験等を実施しながら、竹酢液の効果効能に関する各種データを蓄積するとともに、今後の商品開発に活かしたいと考えています。

■有機栽培への取り組み(JASオーガニック認証)

竹炭の里では、宮崎の山奥にある約5haの自社竹林で竹炭の原料となる孟宗竹を大切に育てて参りましたが、更にお客様に安心してご利用いただけるよう、当該竹林で「有機JAS認証(JASオーガニック認証)」を取得しました。

農薬や化学肥料等を一切使用せず、オーガニック栽培(有機栽培)で竹を育てることで、原料からこだわった安心・安全な竹炭・竹酢液をお届けいたします。

※2020年12月 自社竹林で有機JAS認証(有機農産物)を取得

有限会社 竹炭の里

〒880-1224 宮崎県東諸県郡国富町大字深年3845番地13

0985-78-1485 info@takesuminosato.co.jp https://takesuminosato.co.jp/