

## ニュースリリース

報道関係各位

ピエトロ

### 脱炭素社会へ向けてのアクション 地球の健康のために、ピエトロができること 食用に適さない国産のお米を原料に使ったレジ袋に切り替え

いつもお引き立てを賜りまして誠にありがとうございます。

株式会社ピエトロ(本社:福岡市中央区、代表取締役社長:高橋泰行)は、9月15日より順次、福岡・佐賀・熊本の自社レストランやショップ等の物販コーナーで使用するレジ袋を、“国産の非食用米”を原料に使った環境配慮型新素材『ライスレジン®』配合のレジ袋に切り替えます。詳細は以下の通りです。

#### 国産バイオマスプラスチック『ライスレジン®』とは？

※ライスレジン®のロゴ・各種画像提供：

株式会社バイオマスレジンホールディングス



「ライスレジン®」とは、食用に適さない古米、米菓メーカーなどで発生する破碎米など、飼料としても処理されず、廃棄されてしまうお米を、新しいテクノロジーでプラスチックへとアップサイクルした素材。日本ならではのお米（非食用）を使用し、石油系プラスチックとほぼ同等の高品質な素材です。さらに、元来地球上にある植物を原料とするため、地上の二酸化炭素に影響を与えない「カーボンニュートラル」の性質を持ち合わせています。

ピエトロは、食を通して世界中の人々に「おいしさと笑顔を届けたい」という想いのもと、SDGs活動に取り組んでいます。食に関わる企業として、この「ライスレジン®」配合のレジ袋を導入することで農家の皆様様が大事に育てたお米の有効利用、フードロス削減、CO2排出削減に貢献いたします。

#### “国産の非食用米”が原料の環境配慮型新素材『ライスレジン®』配合のレジ袋を導入



画像左：大 W290×H540 (H400)×D140mm

画像右：小 W220×H430 (H300)×D130mm

環境配慮型新素材『ライスレジン®』配合比率 25%  
レストラン・ショップ店頭でのご利用は無料です。

\*但し、マイバッグご利用を推奨しています。

■導入時期 9月15日(水)から順次切り替え

■導入店舗 福岡・佐賀・熊本のレストラン・ショップ  
など直営14店舗。順次、他店舗にも導入予定

以上

この件に関するお問い合わせは、下記までご連絡をお願いいたします。

株式会社 ピエトロ SDGs 推進室 城戸 TEL092-716-0300(代) / 広報室 岸本 TEL090-6515-3994