

平成 27年 7月21日
山 形 大 学

産官学で開発した新素材容器が「ミラノ国際博覧会」日本館で使用されます

山形大学の西岡昭博教授は、宮城県産業技術総合センター並びにプラスチック総合企業の株式会社コバヤシと、新素材「レジームST[®]」を共同で開発しました。新素材「レジームST[®]」を用いて製造した容器が、イタリア・ミラノで現在開催されている「ミラノ国際博覧会」日本館の東北出展期間中（7月24日～27日）に試食料理の提供用容器として使用されます。

◆レジームST[®]

レジームST[®]は、デンプンを主原料として作られており、枯渇資源である石油を大幅に節約したものです。紙製の容器と違って、耐水性に優れる特長もあります。

また、プラスチック同様の加工性を持つため、形状自由度が高く、デザイン性にも優れております。

◆開発体制

開発にあたりましては、宮城県産業技術総合センターが十分な強度が発現出来る材料配合を、山形大学西岡昭博教授がプラスチック同様の成形加工性を持たせる改良を、そして、株式会社コバヤシが製造技術を、分担・実用化し、菓子などの梱包資材として使われております。

今回のミラノでの使用実績を踏まえ、従来の紙製の容器を使用している分野（アウトドア、イベントなど）への利用促進をねらいます。

Eco-Friendly Products

This article is made from renewable resources that are recyclable, carbon neutral, and do not increase CO₂ in the air even when burned.
The material is excellent in its design and waterproof qualities.

These thermoplastic starch products were developed jointly with Kobayashi & Co., Ltd. and the Industrial Technology Institute, Miyagi Prefectural Government and Yamagata University.

TOHOKU
JAPAN



MORE INFORMATION HERE!
URL: <http://www.kijisan.or.jp/eng/business/05.html>

Milan International Expo 2015, Tohoku Event Committee

※参考 「ミラノ国際博覧会」日本館・東北出展の概要

- ・ 出展期間 平成27年7月24日（金）～27日（月）の4日間
- ・ 出展場所 ミラノ国際博覧会 日本館 2階 イベント広場
- ・ 出展体制 2015ミラノ国際博覧会・東北出展委員会
（宮城県、岩手県、石巻市、東北経済連合会による共同出展）
- ・ テーマ 東北×イタリア 食と文化のマリアージュ
- ・ 内 容 「米」や「味噌」、「地酒」など東北・宮城の豊かな食材等の魅力を世界に発信するとともに、独自の文化や歴史、観光等を幅広く情報発信する。
加えて、東日本大震災からの復興に向けた取り組みや復興状況を紹介する。

（お問合せ先）

山形大学学術研究院

教授 西岡昭博

（機能高分子工学）

Tel : 0238-26-3207

Eco-Friendly Products

TOHOKU
JAPAN

This article is made from renewable resources that are recyclable, carbon neutral, and do not increase CO₂ in the air even when burned.

The material is excellent in its design and waterproof qualities.

These thermoplastic starch products were developed jointly with Kobayashi & Co., Ltd. and the Industrial Technology Institute, Miyagi Prefectural Government and Yamagata University.



MORE INFORMATION HERE !

URL <http://www.kbjapan.co.jp/eng/business/05.html>