

サトーHDのCO₂抑える素材

味の素、食品外装に採用

ユーブ（8個入り）の外O₂になるが、炭素を包装材料が全てエコナノ入りとめて炭化させることでに切り替わることで、導CO₂の発生を減らせる。入前よりCO₂排出を25出てきたCO₂を吸着する効果もある。

サトーホールディングに出た炭素をまとめて、ージに採用した。エコナス（HD）は、焼却時の炭や灰にする性質を持つ。味の素は鍋用調味料「鍋キューブ」のパッケージに採用された。エコナノは産業資材などで採用が増えているが、食品の外装用では初めて。年間44トのCO₂削減につながるという。

エコナノは燃やした際と東京理科大の阿部正彦教授らが共同開発した。エコナノは、宅配便のラベルの接着剤や各種包装材料など3万7000社以上で採用されている。