

2019年10月30日

各位

株式会社ドウシシャ

## 野菜から出る腐敗ガスを吸着する「鮮度保持エッグ」 「+green(アンドグリーン)」ブランドから発売

株式会社ドウシシャ(大阪本社：大阪市中区、代表取締役社長：野村 正幸)は、「家庭にも環境にもやさしく」をコンセプトにした新ブランド「+green(アンドグリーン)」を立ち上げ、野菜から出る腐敗ガスを吸着し野菜の鮮度を長持ちさせる「鮮度保持エッグ」を全国の量販店・専門店を通じて10月上旬に発売しました。

URL：<https://www.do-cooking.com/andgreen/index.html>



### ■ 「+green(アンドグリーン)」とは

「+green(アンドグリーン)」は「家庭にも環境にもやさしく」をコンセプトに、製品を通して“誰でも簡単に始められるエコ”を目指すブランドです。

近年、「フードロス」という言葉が頻繁に聞かれるようになり、企業・法人レベルでの対応のみならず、個人レベルでの対応も求められるようになってきています。そんな情勢の中、フードロスの削減に貢献したいけれど「何をしたらいいかわからない」「どこから手をつけたらいいかわからない」という声が多く上がっています。そんな声に応え、フードロスの削減等にご貢献するブランドとして「+green(アンドグリーン)」が立ち上がりました。

## ■「鮮度保持エッグ」の特長

「鮮度保持エッグ」は  
冷蔵庫に入れた野菜・果物の鮮度を長持ちさせる  
たまご型のエチレングス吸着材です。

### ●使い方

冷蔵庫の野菜室に入れるだけで野菜の鮮度を  
長持ちさせます。野菜室用に設計されていますが、  
冷蔵庫や常温(密閉できる容器)でも使用可能です。

### ●野菜の鮮度が長持ち

野菜・果物の多くは腐敗ガスを排出しています。  
鮮度保持エッグはそんな腐敗ガスを吸着・分解する  
触媒が入っており、青果物の新鮮さを長持ちさせます。

### ●ころっとかわいたまご型

容器はたまご型で野菜・果物がたくさん入っている  
冷蔵庫に入れても自然と溶け込むデザインにしま  
した。

### ●たまご型容器の素材にも配慮

たまご型容器には紙が約40%配合されており、  
ナチュラルな風合いを楽しめます。  
また、燃焼時には一般汎用プラスチックと比べ  
温室効果ガスの排出量を削減することができます。



## 【商品概要】

商品名 : +green(アンドグリーン) 鮮度保持エッグ  
サイズ : (約)高さ 67mm 直径 50mm  
交換目安 : 約 3~4 ヶ月  
希望小売価格 : 一個入 : 598 円  
二個入 : 1,280 円

## 【会社概要】

商号 : 株式会社ドウシシャ  
代表者 : 代表取締役社長 野村 正幸  
所在地 : <大阪本社> 〒542-8525 大阪市中央区東心斎橋 1-5-5  
<東京本社> 〒108-8573 東京都港区高輪 2-21-46  
<東京本社第1ビル> 〒140-0011 東京都品川区東大井 1-8-10  
設立 : 1977年1月  
資本金 : 49億93百万円  
URL : <http://www.doshisha.co.jp/>

## 【本製品に関するお客様からのお問い合わせ先】

株式会社ドウシシャ お客様相談室  
Tel : 0120-104-481