



はやまエシカルアクション賛同

「コフワークス」

(デザイン業及び
酵素シロップワークショップや
商品開発)

www.masayosugimoto.com

COF WORKS

廃棄を減らす

酵素シロップ作りに欠かせないフルーツなどの材料は、規格外や普通は破棄されてしまう果物(例えば受粉にだけ使われるメイポールというりんごなど)や、間引いて摘果された実をできるだけ利用するようにしています。



▲葉山の夏みかんで作ったシロップ

ゴミの有効活用①

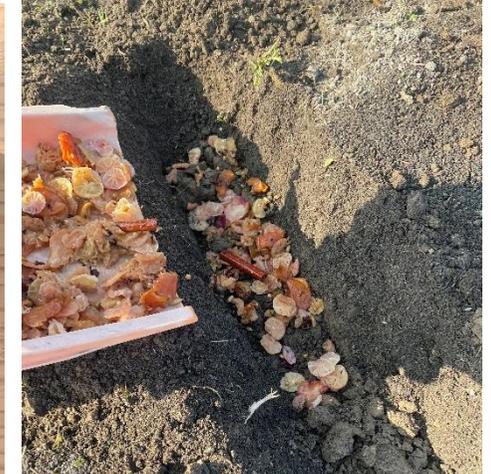
仕込みの際に出る柑橘の皮は、蒸留酒やビールの原料、またお茶の製造や香油の原料としてリサイクルしていただいています。



▲シロップ作りでは使わないレモンの皮

ゴミの有効活用②

発酵してシロップを抽出した後に出る果物の残りは、畑の土作りに利用しています。



▲深い穴に埋めて土作りに使います