

# KSN 通信 VOL. 95

こんにちは。いつも弊社をご利用いただき、誠にありがとうございます。

技術が発達した昨今では、食べ物の旬というものが分かりにくくなっておりませんが、やはり季節ごとに旬を迎える食材は、より栄養価も高く美味しいものです。昔は、季節に応じた食べ物を食べることで、自然に体調を整える食習慣がありました。春は、夏に向けて冬に溜めてしまった脂肪を分解して、暑さをしのげるように準備する必要があるため、「春は苦いものを摂れ」と言われているように、山菜の新芽を食べることで、解毒や脂肪分解に働く成分を摂取してきたそうです。先人の知恵から学べることは多いですね。



## ■ KSN ニュース

### 「経営革新計画承認企業」の承認を受けました

去る平成 27 年 12 月 21 日、弊社の事業計画が認められ、大阪府より「経営革新計画承認企業」として承認されました。

本制度は、中小企業者の経営革新への取り組みを支援するため、「中小企業新事業活動促進法」に基づき、中小企業が自ら策定する新事業計画を審査し、一定の革新性、経営の向上、実現可能性のある計画を「経営革新計画」として承認するものです。

#### ■ 経営革新承認企業一覧 ■

(URL : <http://www.pref.osaka.lg.jp/keieishien/keiei/itirann.html>)



大阪府の承認企業  
シンボルマーク

## ■ KSN の取り組み

### 堺エコロジー大学主催「堺のごみの現状」に協力いたしました

平成 28 年 2 月 26 日（金）に堺市の市民講座「堺エコロジー大学」が主催する「堺のごみの現状」が開催され、約 25 名の参加者の方々が、弊社へご見学にお出でくださいました。

弊社で行っている事業の中でも、食品廃棄物の受入から炭化に至るまでの過程についてのご説明をさせていただきながら、炭化処理施設や容器の分別作業の様子、廃棄物のサンプル等をご覧いただきました。

参加された方々からは、「どんなところから（食品廃棄物が）持ち込まれるの?」、「作った炭は、どういった用途に使われるの?」、「賞味期限前のものでもごみとして処分されるのはどうして?」といった様々なご質問をいただきました。



炭化キルンならびに生産された炭が出てくる様子をご覧いただいています。

発行元：株式会社関西再資源ネットワーク

〒592-8331

大阪府堺市西区築港新町 4 丁 2 番 5

TEL : 072-320-9001 (代表)

FAX : 072-320-9004