

昭和15年創業(クレ-製造) 業界初! 当社独自の湿式製法
「吉備胡粉を活用して新規事業」9月2日(月)開始!

～①民芸品、②飼料・肥料、③美容関係 などへ応用～



■ 独自の湿式製法で製造した胡粉の民芸品



■ 湿式製法 (ボールミル)

2008年(平成20年)から牡蠣殻を粉碎した「胡粉」の製造をしています。当社は湿式製法で製造するため、他社の乾式製法品と異なり、ミクロン単位でキメが細かく不純物の少ない高品質の胡粉が製造可能です。

この度、お客様の要望に応じた様々な粒子径の胡粉が製造可能になりました。そこで、本格的に事業を展開していく上で、瀬戸内産の牡蠣殻を粉碎した製品の名称を「吉備胡粉(きびごらん)」と命名しました。具体的に①民芸品(ダルマ・張り子の虎・干支の置物など)、②飼料・肥料(主に牛・野菜や果物など)、③美容関係(ネイル・石鹸など)などに応用して参りたいと考えております。

2019年9月2日(月)より、受注開始いたします。

1.【顧客ターゲット】

胡粉を活用した商品を開発したいと考えている企業様

2.【コンセプト】 「新規事業」×「商品（原材料）」

これまでは工業分野の原料として胡粉を供給していましたが、今回、吉備胡粉を活用して、民芸品、飼料・肥料や美容関係などの業界に新たに参入したいと考えております

3.【強み】（WONDER） 「高品質な胡粉」

県内では当社のみ湿式ボールミル製造を活用し、独自の異物除去方法によって「お客様の要望に応じたミクロン単位のキメが細かく不純物の少ない高品質の胡粉（＝吉備胡粉）」を製造することが可能です

4.【リリースのポイント】

※一般的な胡粉と吉備胡粉の違い

比較基準	一般的な胡粉	吉備胡粉
① 原材料	牡蠣殻またはホタテ貝殻	瀬戸内産牡蠣殻
② 製法	乾式製法	湿式製法
③ キメの細かさ	★★★ (ミリ単位)	★★★★★ (ミクロン単位)
④ 主な使用例	飼料・肥料、建材など	飼料・肥料、民芸品、美容関係など幅が広い
⑤ 純度（異物の有無）	多い	少ない
⑥ 価格（1キロあたり）	数十円～100円程度	150円～

5.【吉備胡粉をはじめた理由】や【目標&夢】

今から約3年前に民芸品の製造を行っているお客様から新製品を作るにあたり当社の胡粉を使用したいとの申し入れがありました。湿式製法の従来の胡粉で試してもらったところ、ひび割れがおこったり、厚みが上手く出せなかったり、表面がザラついたりするなど製品を上手く作ることが出来ないとの連絡がありました。そこで、様々な粒子径の胡粉を作るようになったことがきっかけです。

今後は地元の日生で発生する牡蠣殻も有効活用することで、環境問題にも取り組んでいきたいと考えております。

■商品概要

商品名	吉備胡粉
規格	60～200メッシュ
特徴	瀬戸内産の牡蠣殻を使用し、独自の湿式製法で製造 キメが細かく不純物の少ない高品質の胡粉
発売日	2019年9月2日(月)
販売先	山陽クレー工業株式会社
販売価格	1キロあたり150円～

■成分例

水分	%	1.0未満
pH	—	8±1
炭酸カルシウム	%	94
窒素	%	0.08
りん酸	%	0.2未満
加里	%	0.04
マグネシウム	%	0.17
有機物	%	3
マンガン	mg/kg	32
鉄	mg/kg	59
ホウ素	mg/kg	8
モリブデン	mg/kg	1未満
ナトリウム	mg/kg	4600
亜鉛	mg/kg	3.4
フミン酸	mg/kg	18