

特許取得
特許第4565074号

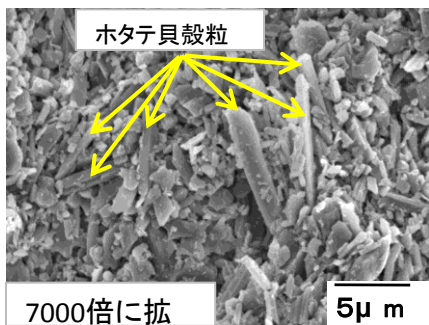
快挙！ホタテ貝殻が実現！

特許庁が認めたホタテ貝殻の優れた効果

ホタテ貝殻の粒子がチョーク
の性能を向上させました！

ここが特許取得のポイント！

- 1 書き味が向上
- 2 消去性が向上
- 3 黒板面の乗りが向上
- 4 粉の飛散が少ない



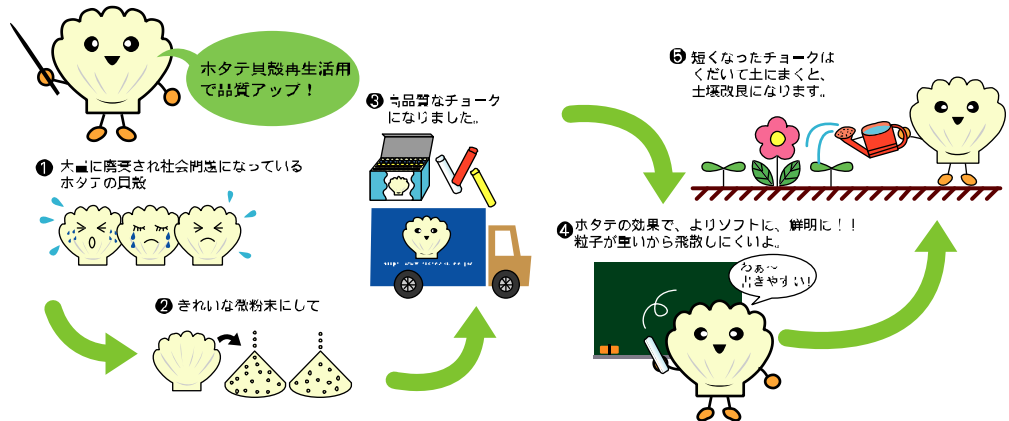
ダストレスチョーク全種類がホタテ貝殻配合特許製品



ホタテ貝殻の粒子が性能UP！特許取得が出来た

美味しいホタテ貝。皆さんが食べ終わった貝殻もまた何かの役に立ちたい！大きな山となり邪魔にされながら長い間待っていました。「白くて無害な貝殻はチョークに使えるかも？」北海道立総合研究機構工業試験場からのヒントに日本理化学工業は研究にチャレンジ開始。するとある時不思議な現象が起きて来ました。ホタテ貝殻だけにある粒子を使うと品質を向上させる事を発見！全部のダストレスチョークにホタテ貝殻を配合して先生達に喜んで貰えるようになりました。

ホタテ貝殻配合だから短くなったチョークも再利用



日本理化学工業株式会社