



aco wrap

洗って何度も繰り返し使える ミツロウから作った天然ラップ



手で温めて、ぴたりとラップ

aco wrap(アコラップ)は、ミツロウをベースにしたオイルを、たっぷりとおrganic Cottonの生地にコーティングした、何度も使える食品用ラップです。

手で温めると、ミツロウが柔らかくなり、器や食材をぴたりとラップします。野菜の切り口に巻いたり、パンを包んだり、食材が残ったお皿のフタとしても使えます。ゴミを出さないで、アウトドアシーンでもお皿代わりに使えます。冷手で洗って約半年~1年繰り返し使用でき、最後は土に還ります。



日本の食事や暮らしに寄り添う

浦川篤子さんと小林旦さんがaco wrapを立ち上げたきっかけは、オーストラリアで洗って使うミツロウラップに出合ったこと。最初はお皿に使っていましたが、ラップした人参が時間が経っても黒くならないのに気づき、「すっかりハマりました」と浦川さん。

このラップを日本でもたくさんの人に使ってほしい、と、商品を手作りし始めたのは2017年7月。「ECO」だけじゃない+αの価値を提供したい、という思いから「aco wrap」と名付けました。

日本の食事や暮らしに合うように、サイズは和食器の大きさと貼り付ける部分に合わせています。Sは三寸(直径約13cm)、Mは五寸(直径約19cm)、Lは九寸(直径約33cm)。色も日本の伝統色「襲(かさね)色目」を意識して、泥色(泥染め)、蘇芳色(茜染め)、みつろう色(ミツロウの色)、翡翠色(藍・福木染め)、青色(藍・泥染め)の5色です。

素材が「呼吸」している

作り方は家内制手工業そのもの。フェアトレードのオーガニックコットンを、大阪から奄美大島の大島紬で知られる「金井工芸」に送り、職人さんに天然染料で手染めしてもらいます。それを丸く切って、両面にオイルを塗るのも、浦川さんと小林さんの手仕事です。

オイルは、岐阜県のミツバチの巣から採取したミツロウをベースに、未精製

ゴールデンホホバオイルと植物由来の天然油脂を加えた100%天然素材。生地を浸して引き上げると冷めて固まり、コーティングされます。

ミツロウとホホバオイルには抗菌性と天然の保存性があります。また、aco wrapは完全密封ではなく素材が「呼吸」しているのも特徴。プラスチックのラップと違って、布地やミツロウは若干の空気を通すからです。野菜の鮮度をキープできる理由は、この辺りにありそうです。

いま、私にできること

浦川さんは、エクアドルの先住民に伝わる「ハチドリの一としずく」の話が好きです。森火事に一滴ずつ水を運ぶハチドリに、森から逃げた動物たちは「そんなことして何になる」。ハチドリは「私は、私にできることをしているだけ」と答えました。

「いま私にできることとして、aco wrapを地道に一枚ずつ売ってます」と浦川さん。若い二人のチャレンジ、ムソーも応援したいと思います。



New



みつろうラップ
泥色

63871 (aco wrap) Sサイズ
63872 (aco wrap) Mサイズ
63873 (aco wrap) Lサイズ

New



みつろうラップ
蘇芳色

63874 (aco wrap) Sサイズ
63875 (aco wrap) Mサイズ
63876 (aco wrap) Lサイズ

New



みつろうラップ
みつろう色

63877 (aco wrap) Sサイズ
63878 (aco wrap) Mサイズ
63879 (aco wrap) Lサイズ

New



みつろうラップ
翡翠色

63880 (aco wrap) Sサイズ
63881 (aco wrap) Mサイズ
63882 (aco wrap) Lサイズ

New



みつろうラップ
青色

63883 (aco wrap) Sサイズ
63884 (aco wrap) Mサイズ
63885 (aco wrap) Lサイズ

6月22日発売

Sサイズ

¥1,200(本体価格)
¥1,296(税込価格)

Mサイズ

¥1,500(本体価格)
¥1,620(税込価格)

Lサイズ

¥2,650(本体価格)
¥2,862(税込価格)

●入数(発注単位)
…50(1)

使用上の注意●製品の特性上、食洗機・電子レンジ・オープン・直火・冷凍庫では使用しないでください。●直射日光を避けて、高温の場所や、火気には近づけないでください。●酸性のもの、油分のあるものに使用した場合は、製品の傷みが早まる可能性があります。●肉や魚などの生鮮食品は、直接触れないように器等に入れてからフタとしてご使用ください。※その他のご注意はラベル裏面をご覧ください。