




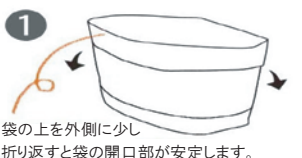


“ぎゅっ”としぼって 生ごみスツキリ！



生ごみの約80%が水分といわれています。

-  生ごみの水切りをすることで、ごみが少なくなります。
-  気になる臭いも軽減できます。
-  水切りをすることで、ごみ処理場での焼却時に出るCO₂の削減ができます。



底面を開き、シンクに置きます。		ご使用方法
①	 袋の上を外側に少し折り返すと袋の開口部が安定します。	
水気をしっかり絞ります。		そのままゴミ箱へ捨てます。
②		
③		

水切りのポイント

1. 濡らさない

野菜や果物は洗う前に皮をむきましょう。

ひとしほりが
大事！！



2. 乾かす

水分の多い果物のなどの皮は小さく切って乾かしましょう。

茶がらやティーバッグは、水気をしほり、乾かしてから出しましょう。

3. しぼる！

生ごみを捨てる前にひとしほりしましょう。