



国立国会図書館所蔵

SUSTAINABLE  
DEVELOPMENT  
GOALS

住友ベークライトは幅広い分野の製品を生産・販売しており、用途も多岐にわたります。その中でも特にSDGsへの貢献が大きい製品を「SDGs 貢献製品」として認定し、普及を促進することでSDGs達成に貢献しています。



世界中のお客様と共に、創業支援・再生医療・検査診断の分野に新しい価値を創っていききたい。S-BIO®は私たちの熱い想いとおお客様の信頼をのせたブランドです。

初

鰹

はつがつお

食で長寿を願う、  
江戸っ子の心意気

やまはたとしきす

「目には青葉 山郭公 初鰹」とは、江戸時代の中頃に活躍した俳人山口素堂が詠んだ有名な一句。この頃から、江戸の町では「初鰹」を食べる「初物食い」が一大ブームになりました。

鰹はサバ科の回遊魚で、五月に北上して関東近県に近づくため、その好機を逃すまいと、一尾で2〜3両（現在の価格で12万〜18万円くらい）江戸中期の1両は約6万円）の値段でも取引されたとか。

その背景には、「初物を食べると七十五日長生きする」という季節の食の大切さを教える諺や、武家社会の江戸は鰹が「勝男」として武運長久に通じると、その語呂や逸話による縁起を好んだからとされています。

五月の鰹は「上り鰹」とも言われ、秋の「下り鰹」に比べて脂のノリもしつこくなく、栄養も豊富な魚。季節を先取りしながら、長寿を願う人々は、芥子酢からしなどをつけて初夏の鰹を楽しんだようです。

今でも季節感を味わい健康を願う人々の想い、その健やかな健康を願って創業支援・再生医療・検査診断に貢献するのが住友ベークライトのバイオ関連製品・技術です。それはプラスチック加工と材料設計という2つの技術力によって、日々の積み重ねの上に確立されています。

プラスチックのパイオニア

住友ベークライト株式会社

S-バイオ事業部

〒140-0002 東京都品川区東品川二丁目5番8号 天洲パークサイドビル  
TEL:03-5462-4111 FAX:03-5462-4873 <https://www.sumibe.co.jp>