



〈健康食品製造メーカーの環境循環型ライフサイクル〉

- 🌱 地球の健康に貢献 (CO2削減→カーボンニュートラルの推進)
- 🌱 健康食品製造時の原料全てを有効活用 (100%天然由来、安心・安全)

Gely (ゼライクル)

ゼラチンネット（ソフトカプセル製造残渣）

着色皮膜

無着色（通常）皮膜



ナチュラル



粉碎・乾燥品



酵素分解液

肥料（副産動植物質）

糊料（にかわのり）

ゼラチンの持つ接着性の
有効利用（ゾル⇔ゲル）

ゼラチンの持つ窒素分の
有効利用

ナチュラル 窒素7%（岐阜県第900号）
 粉碎・乾燥品 窒素10%（岐阜県第940号）
 酵素分解液 窒素7%（岐阜県第933号）
 ※酵素分解液PK入：（生第107691号）
 （N:P:K=6:2:2.5） ※要ご相談

詳細なお問い合わせ、ご相談は下記までご連絡ください

日本まん真ん中
岐阜県大垣市



中日本カプセル株式会社

<https://www.nakanihon-cap.co.jp> E-mail:nnc@nakanihon-cap.co.jp

本社 〒503-0034 岐阜県大垣市荒尾町229-2
 TEL:0584-93-1013 FAX:0584-93-1014
 東京支店 〒164-0001 東京都中野区中野5-32-4-503
 TEL:03-5942-9433 FAX:03-5942-9466
 養老工場 〒503-1264 岐阜県養老郡養老町一色1176
 TEL:0584-47-9755 FAX:0584-47-9566

