

(一財)食品産業センター 環境委員会 NEWS

No.68

平成29年2月6日発行

<http://www.shokusan.or.jp/kankyo/committee/index.html>

(一財)食品産業センター環境委員会 事務局 加藤・渡邊

TEL:03-3224-2384/FAX:03-3224-2398

Mail : m-kato@shokusan.or.jp

=====

賛助会員各位

日頃より(一財)食品産業センター 環境委員会の活動にご理解とご協力賜り誠にありがとうございます。
ございます。

配信記事

食品容器包装の高機能化事例集の HP 公開及び情報提供の依頼について

時下、ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。

さて、環境委員会NEWS No.63（平成28年10月25日発行）にて、農林水産省食品産業環境対策室からの「食品容器包装の高機能化事例に係る情報提供のお願い」のご協力のお願いをさせていただきましたが、この度、事例集として農林水産省のホームページに公開されましたので、ご連絡申し上げます。本事例集には、32の事例が掲載されています。

ご参照のほどよろしくお願い申し上げます。

URL http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/youki/index.html#kokinoka_jirei

なお、農林水産省よれば、今回の32の事例では広範囲にわたる食品分野を十分の網羅できていないとのことで、引き続き「食品容器包装の高機能化の事例」の情報提供についての協力の要請がございました。

つきましては、別紙に「情報提供（第2次）のお願い」と「PP（パワーポイント）の作成要領」を添付いたしますので、よろしくお願い申し上げます。

※環境委員ニュースは、メール又はFAXで配信しています。FAX版は、添付資料等により送付数が多くなることや、内容を当方より指定させていただいたURLにて別途ご確認をお願いすることがございます。そのため、出来るだけメール配信といたしたく考えます。現在、FAXで配信させていただいている方で、メール配信にご変更いただける方は、事務局までご連絡をお願いします。

団体向け（照会依頼元）

平成29年2月3日
農林水産省食品産業環境対策室

食品容器包装の高機能化事例に係る情報提供（第2次）のお願い

時下、ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。

日頃、農林水産省の環境行政にご理解、ご協力いただき御礼申し上げます。

近年、食品ロスの削減への関心が高まる中、食品容器包装の高機能化による賞味期限の延長など、包装技術の活用が食品ロスの削減につながる事例について、この度、事例集として農林水産省のホームページに公開しました。

http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/youki/index.html#kokinoka_jirei

本事例集には32事例を掲載しましたが、広範囲に亘る食品分野を網羅できていません。更なる充実を図るため、改めて情報の提供についてご協力をお願いすることといたしました。

つきましては、貴団体の会員企業等に対して、食品容器包装の高機能化の事例について、ご照会いただきますようお願い申し上げます。

なお、ご照会いただきました会員企業等の皆様からの情報提供は、当室あてに直接、電子媒体にてお送りいただくこととしております。

【お問い合わせ】

農林水産省食料産業局バイオマス循環資源課食品産業環境対策室

電話：03-3502-8499 FAX：03-6738-6552

（担当者）二井、宮田

E-mail：yuichi_miyata650@maff.go.jp

平成29年2月3日
農林水産省食品産業環境対策室

食品容器包装の高機能化事例に係る情報提供（第2次）のお願い

時下、ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。

日頃、農林水産省の環境行政にご理解、ご協力いただき御礼申し上げます。

近年、食品ロスの削減への関心が高まる中、食品容器包装の高機能化による賞味期限の延長など、包装技術の活用が食品ロスの削減につながる事例について、この度、事例集として農林水産省のホームページに公開しました。

（http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/youki/index.html#kokinoka_jirei）

当該事例集には32事例を掲載しましたが、広範囲に亘る食品分野を網羅できていません。更なる充実を図るため、改めて情報の提供についてご協力をお願いすることといたしました。

具体的には、事例集を参考に食品容器包装の高機能化に係る御社の商品に関して、取組事例を別紙並びに添付のパワーポイントにとりまとめるとともに、当該商品に関する資料（営業パンフレット等）、写真（画像ファイル）をご提供いただきますようお願いいたします。

なお、新たな事例を加えた事例集は、3月末に正式に報道関係向けなどにプレスリリースして、公表することとしております。

公開に当たっては、事前にその内容をご相談させていただきます。また、ご提供いただいた情報に含まれる個人情報等は、法令で定める場合を除き、明示した利用目的の範囲内でのみ利用するとともに、本人の同意なしに第三者への提供は行いません。

情報提供の締め切り 平成29年3月10日（金）

【お問い合わせ・情報提供先】

農林水産省食料産業局バイオマス循環資源課食品産業環境対策室

電話：03-3502-8499 FAX：03-6738-6552

（担当者）二井、宮田

※ 取組事例、資料等は以下のアドレスまで直接お送りください。

E-mail：yuichi_miyata650@maff.go.jp

別紙

食品容器包装の高機能化に係る取組事例 (食品製造事業者用)

■ 商品情報

食品企業名	〇〇食品株式会社
商品名	NEW〇〇 500mL
容器包装・素材	〇〇容器・プラスチック

■ 取組情報

取組事例（該当する取組に○を付けて下さい。） (○) 密封機能の採用・包装材の変更・酸化防止機能の採用による賞味期限の延長 () 小分け包装による食品ロスの削減 (○) その他（内容物の使い残しを減少させる容器内面層の変更）	
取組内容	〇〇容器を多層構造に酸素吸収層を挟み込むことによって、外部から透過した酸素も吸収する高い酸素バリア性を実現。 〇〇容器の内面層に〇〇を採用し、商品残渣を減少。
効果	（賞味期限延長） 製造工程の見直しや配合変更などの取組と併せて賞味期限を6ヵ月から12ヵ月に延長。 （家庭での食品ロス削減） 〇〇容器の内面層に〇〇を採用し、商品残渣を減少させ使い切りを実現。
採用時期	28年1月～
今後の展開	全ての〇〇容器に拡大予定
商品のPR手法	食品企業HP、CSR報告書、営業パンフ
容器包装納入企業	〇〇製罐、〇〇容器工業

■ 担当者情報

担当者名	二井 敬司（にい けいし）	宮田 雄一（みやた ゆういち）
担当部署／役職	バイオマス循環資源課／課長補佐	バイオマス循環資源課／係長
TEL／FAX	03-3502-8499／03-6738-6552	03-3502-8499／03-6738-6552
E-mail	yuichi_miyata650@maff.go.jp	yuichi_miyata650@maff.go.jp

別紙

食品容器包装の高機能化に係る取組事例 (容器包装製造事業者用)

■ 商品情報

容器包装企業名	〇〇製罐株式会社
商品名	NEW〇〇 500mL
容器包装・素材	〇〇容器・プラスチック

■ 取組情報

取組事例（該当する取組に○を付けて下さい。） （○）密封機能の採用・包装材の変更・酸化防止機能の採用による賞味期限の延長 （ ）小分け包装による食品ロスの削減 （○）その他（内容物の使い残しを減少させる容器内面層の変更 ）	
取組内容	〇〇容器を多層構造に酸素吸収層を挟み込むことによって、外部から透過した酸素も吸収する高い酸素バリア性を実現。 〇〇容器の内面層に〇〇を採用し、商品残渣を減少。
効果	（賞味期限延長） 製造工程の見直しや配合変更などの取組により賞味期限を従来の7ヵ月から12ヵ月に延長。 （家庭での食品ロス削減） 〇〇容器の内面層に〇〇を採用し、商品残渣を減少させ使い切りを実現。
採用時期	28年1月～
今後の展開	納入企業の全ての〇〇容器に拡大予定
商品のPR手法	自社HP、CSR報告書、営業パンフ
納入食品企業	〇〇食品（株）

■ 担当者情報

担当者名	二井 敬司（にい けいし）	宮田 雄一（みやた ゆういち）
担当部署／役職	バイオマス循環資源課／課長補佐	バイオマス循環資源課／係長
TEL／FAX	03-3502-8499／03-6738-6552	03-3502-8499／03-6738-6552
E-mail	keishi_nii520@maff.go.jp	yuichi_miyata650@maff.go.jp

本事例集は、消費者の方々に食品関連事業者の取組を理解していただくために作成しております。

そのため、Powerpointを作成する際には、以下の点にご留意下さい。（既存の事例集を参考に）

- ① 平易な文章（専門用語は×）**
- ② 簡易な文章（長文は×）**
- ③ 広告（ロゴなど）は、掲載できません**

ご協力お願いします

製品名

製品の写真や
容器包装の高機能化の
メカニズムの説明図など

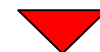
(販売) 年月から

〈 容器包装の改善 〉

- ・
- ・

〈 食品製造段階の改善 〉

- ・
- ・



(例) 〈 賞味期限の延長 〉

- ・