平成２９年２月３日

**団体向け**（照会依頼元）

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

**会員企業等向け**

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

食品容器包装の高機能化に係る取組事例

**別紙**

（食品製造事業者用）

■ 商品情報

|  |  |
| --- | --- |
| 食品企業名 | ○○食品株式会社 |
| 商品名 | NEW○○　500mL |
| 容器包装・素材 | ○○容器・ﾌﾟﾗｽﾁｯｸ |

■ 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 | ○○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。○○容器の内面層に○○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）○○容器の内面層に○○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○○容器に拡大予定 |
| 商品のPR手法 | 食品企業ＨＰ、CSR報告書、営業ﾊﾟﾝﾌ |
| 容器包装納入企業 | ○○製罐、○○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 |

食品容器包装の高機能化に係る取組事例

**別紙**

（容器包装製造事業者用）

■ 商品情報

|  |  |
| --- | --- |
| 容器包装企業名 | ○○製罐株式会社 |
| 商品名 | NEW○○　500mL |
| 容器包装・素材 | ○○容器・ﾌﾟﾗｽﾁｯｸ |

■ 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 | ○○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。○○容器の内面層に○○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）○○容器の内面層に○○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○○容器に拡大予定 |
| 商品のPR手法 | 自社ＨＰ、CSR報告書、営業ﾊﾟﾝﾌ |
| 納入食品企業 | ○○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 |

食品容器包装の高機能化に係る取組事例

**記入用**

（食品製造事業者用）

■ 商品情報

|  |  |
| --- | --- |
| 食品企業名 |  |
| 商品名 |  |
| 容器包装・素材 |  |

■ 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（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| 取組内容 |  |
| 効果 | （賞味期限延長）（家庭での食品ロス削減） |
| 採用時期 |  |
| 今後の展開 |  |
| 商品のPR手法 |  |
| 容器包装納入企業 |  |

■ 担当者情報

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 担当者名 |  |  |
| 担当部署／役職 |  |  |
| TEL／FAX |  |  |
| E-mail |  |  |

食品容器包装の高機能化に係る取組事例

**記入用**

（容器包装製造事業者用）

■ 商品情報

|  |  |
| --- | --- |
| 容器包装企業名 |  |
| 商品名 |  |
| 容器包装・素材 |  |

■ 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（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| 取組内容 |  |
| 効果 | （賞味期限延長）　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　（家庭での食品ロス削減） |
| 採用時期 |  |
| 今後の展開 |  |
| 商品のPR手法 |  |
| 納入食品企業 |  |

■ 担当者情報

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 担当者名 |  |  |
| 担当部署／役職 |  |  |
| TEL／FAX |  |  |
| E-mail |  |  |