食品等の容器包装の高機能化に係る取組（輸出関係）事例

別 紙

■ 情報提供事業者（該当に○を付けて下さい。）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ○ | 食品製造事業者 |  | 容器包装製造事業者 |  | 容器包装利用事業者 |

■ 商品情報

|  |  |
| --- | --- |
| 事業者名 | ○○食品株式会社 |
| 商品名又は製品名 | NEW○○○　又は　○○○フィルム |
| 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。複数記入可。）（　）鮮度保持の期間に係る技術〔機密機能の採用、包装材の変更　等〕（○）賞味期限の延長に係る技術〔機密機能の採用、包装材の変更、酸化防止機能の採用　等〕（　）商品の物流に係る技術〔商品の衝撃から保護、輸送時の損傷軽減　等〕（　）その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| 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、商品保護することで鮮度保持及び賞味期限が延長をなった。 |
| 効　　果 | （鮮度保持、賞味期限）・包装材に微細な通気口を設けることにより、適度に商品内の水分を保つことで鮮度の保持をしている。・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。（採用した商品又は製品を輸出した場合のメリット）・検疫等での通関期間の日数を確保できた。・現地での販売期間が確保できた。・輸送時の損傷が軽減され、販売ロスが減少した。 |
| 輸出先（国） | 　東南アジア（シンガポール） |
| 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 | 自社ＨＰ、CSR報告書、営業ﾊﾟﾝﾌ |
| 容器包装納入企業 | ○○食品(株)、○○製罐、○○容器工業 |

■ 担当者情報

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 担当者名 | 農林　太郎（のうりん　たろう） | 輸出　促進（ゆしゅつ　そくしん） |
| 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 | ×××××-×××＠×××××.co.jp | ×××××-×××＠×××××.co.jp |