

(一財)食品産業センター 環境委員会 NEWS

No.80

平成 30 年 7 月 6 日

<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 伊藤・渡邊

TEL:0 3-3 2 2 4-2 3 8 4 / FAX:0 3-3 2 2 4-2 3 9 8

Mail : kaz-ito@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、昨年来、農林水産省食品産業環境対策室より依頼のありました「高機能化事例に係る情報提供」に多々ご協力いただきありがとうございます。この度、食品容器包装の高機能化事例集からスピノフ、14 事例として公開されましたのでご案内申し上げます。

○事例集タイトル「農林水産物・食料等の輸出の促進に資する容器包装の高機能化事例集」

【掲載 URL】 http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/youki/index.html#kokinoka_yushutsu

なお、農林水産省食品産業環境対策室より更なる充実を図るため以下の要請がきておりますのでご協力のほどよろしくお願い申し上げます。

食品容器包装の高機能化事例に係る情報提供を募集（企業ご担当者様から 応募様式 1）を農林水産省担当者宛てにお送りいただき、その後、同省担当者から「応募様式 2」を企業ご担当者様宛にお送りする流れとなります。）

○「食品容器包装の高機能化事例集」掲載事例募集（8 月 10 日まで）

【掲載 URL】 http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/youki/index.html#kokinoka_oubo

また、既にご提供いただいている事例でパッケージの変更等がございましたら、この機会に更新いたしたく別紙に「情報提供のお願い」と「PP（パワーポイント）の作成要領」を添付いたしますので、よろしくご協力のほどお願い申し上げます。

こちらは環境委員会 NEWS を【FAX】で希望している方へ配信しているものです。
メール配信への切替えにご協力ください。

食品容器包装の高機能化事例に係る情報提供のお願い

日頃より、農林水産省の政策に対し、ご理解・ご協力いただき感謝申し上げます。

昨年は、食品関連企業の皆様方のご協力により、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、「食品ロスの削減に資する容器包装の高機能化事例集」を当省ホームページに公開することができました。

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

また、先頃(6/20)は、食品容器包装の高機能化を輸出促進の観点から捉えた「農林水産物・食料等の輸出促進に資する容器包装の高機能化事例集」を公開いたしました。

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

国際的にも、食品ロスの削減や海洋ごみに関係する廃プラ問題への関心が高まる中、改めて、日常生活に必要不可欠な食品容器包装を利用する優位性を、より多くの方々に知っていただきたいと考えております。つきましては、両事例集の更なる充実を図るため、掲載事例の提供についてご協力を賜りたく、お願いを申し上げます。(※食品ロス削減、輸出促進ともに募集いたします。)

具体的には、①応募様式1に食品容器包装の高機能化に係る商品について、取組概要・ご担当者様の連絡先等を整理いただき、下記宛先までメールにて直接お送りください。②応募様式2(掲載フォーム)をご担当者様宛メールにてお送りしますので、事例集掲載用のスライドを作成いただき、当該商品の画像データ・パンフレット等とあわせ、メールにてご提出ください。

また、既出掲載事例についてパッケージの変更等がございましたら、この機会更新をご検討いただきたく考えておりますので、その際は、ご一報ください。

なお、掲載事例集の更新は秋口から年内を想定しております。JAPANPACKでお披露目をお考えの企業様にもご安心いただけるよう、公開のタイミングにつきましては配慮をさせていただきます。

公開に当たりましては、事前にその内容をご相談させていただきます。また、ご提供くださいました情報に含まれる個人情報、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、本人の同意なく第三者に提供することはありません。

なお、ご提供くださいました取組事例につきましては、事例集への掲載のほか、当省における広報活動で活用(報道機関への提供を含む)する場合もございます。あらかじめご了承ください。

情報提供の締め切り 平成30年8月10日(金)

【応募様式等掲載URL】 http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/youki/index.html#kokinoka_oubo

【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) 矢部 Mail tsutomu_yabe760@maff.go.jp

宮田 Mail yuichi_miyata650@maff.go.jp

食品容器包装の高機能化に係る取組事例

※ 本シートは、パワーポイントのバックデータやご担当者様の連絡先を整理するためのものです。

■商品情報

容器包装企業名	〇〇〇〇株式会社
商品名	NEW〇〇〇〇〇〇
容器包装・素材	〇〇容器・プラスチック

■取組情報(エントリー:食品ロス削減・輸出促進・両方)

取組事例(該当する取組に○を付けて下さい。複数記入可。)	
<input type="checkbox"/> 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] <input checked="" type="checkbox"/> 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] <input type="checkbox"/> 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] <input type="checkbox"/> 小分け包装による食品ロスの削減 <input checked="" type="checkbox"/> その他(内容物の形状や容器の構造を工夫することで使い残しを極力減少)	
取組内容	<ul style="list-style-type: none"> ・多層構造の容器内面に酸素バリア層を採用。 ・容器の多層構造内に酸素吸収層を挟み込むことにより、外部から透過する酸素も吸収。 ・バリア性の高い密封容器に脱酸素剤を封入。 ・包装材に微細な通気口を設け容器内の水蒸気を制御。
得られた効果	<p>(鮮度保持、賞味期限)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・外部からの酸素をブロック・吸収し、内容物の酸化を抑制することで、鮮度保持及び賞味期限の延長を実現。 ・容器内の水分量を適切に保つことで鮮度を保持。 ・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 ヶ月に延長。
試験条件	冷蔵〇℃での比較(※生鮮の場合は必須)
訴求ポイント	<p>(輸出時におけるメリット)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・検疫等での通関期間の日数を確保。(現地での販売期間を確保。) ・輸送時の損傷が軽減され、売り場到着までの損耗を軽減。 <p>(副次的効果等)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ジップロックを採用、開封後もある程度品質を維持、家庭でのロスを削減。
輸出先(国)	東南アジア(シンガポール)
採用時期	2016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(※できるだけ複数名の登録をお願いします。)

	担当者1	担当者2
氏名	〇〇 〇〇	〇〇 〇〇
担当部署/役職	〇〇〇会社/課長	〇〇〇会社/係長
TEL/FAX	03-3502-8499/03-6738-6552	03-3502-8499/03-6738-6552
E-mail	qwertyui000@maff.go.jp	qwertyui000@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

ご協力お願いいたします

※ ご提供いただきました事例につきましては事例集への掲載のほか、当省における広報活動で活用（報道機関への提供を含む）する場合がございます。あらかじめご了承ください。

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 〉

- ・