

ホイル包みで旬をまるごと！ 『ベジタべるライフ』

@農林水産省 「野菜の日」シンポジウム

2026年 8月31日

 **東洋アルミニウム・プロダクツ株式会社**
東洋アルミ

マーケティングユニット 徳永 大輔



家庭用品事業では『サンホイル®』・『フィルたん®』という2つのブランドを軸に日本中で当社の商品をご愛用いただいております

1958年、日本初の家庭用アルミ箔を発売
アルミホイル売上No.1ブランド『サンホイル®』
近年では環境に配慮された材料の使用を開始



「サンホイル」はCO₂排出量削減への 取り組みを開始。

アルミホイル売上No.1ブランド※1の「サンホイル」は一部の商品において
「グリーンアルミ※2」及び「リサイクルアルミ※3」の使用を開始し、
サンホイルの製造工程におけるCO₂排出量の削減に取り組めます。

※1 [売上No.1ブランド] (株) インテージSRI+アルミホイル市場 2024/5/1~2025/6/30マーケットサイズ(販売金額)

※2 主に再生可能エネルギーを使用してCO₂の排出を抑制して製造されたアルミニウムの事。

※3 使用済みのアルミ製品や製造工程で発生するスクラップ(端材)を再利用したアルミニウムの事。

おうちのキレイを守り続けてきた当社が、
品質にこだわって展開する『フィルたん®』シリーズ

貼っててよかった!キレイな暮らし



フィルたん®は「貼っててよかった!キレイな暮らし」を合言葉に、
これからも皆様の暮らしにピタッと寄り添い
おうちのキレイを守るために頑張っていきます。

農水省「野菜を食べようプロジェクト」参画の経緯

Toyal

当社は1958年に日本初の家庭用アルミ箔「クッキングホイル」を発売、それ以来、日本の食文化とともに歩んできました。



現在の主力商品『サンホイル®』が発売60周年を迎えるにあたり、“豊かな食生活に貢献する”ブランドとして食を取り巻く社会課題との接続を模索する中で、農水省様の「野菜を食べようプロジェクト」の活動に賛同、野菜サポーターの活動に応募いたしました。



当社の活動内容 2-① 『継続的な情報発信』



食品メーカーでは無い当社が、本プロジェクトの目的「野菜の消費拡大」に対して展開している活動のご紹介です。

Let's vegetaberu!

WEBコンテンツ：ベジたべるライフ

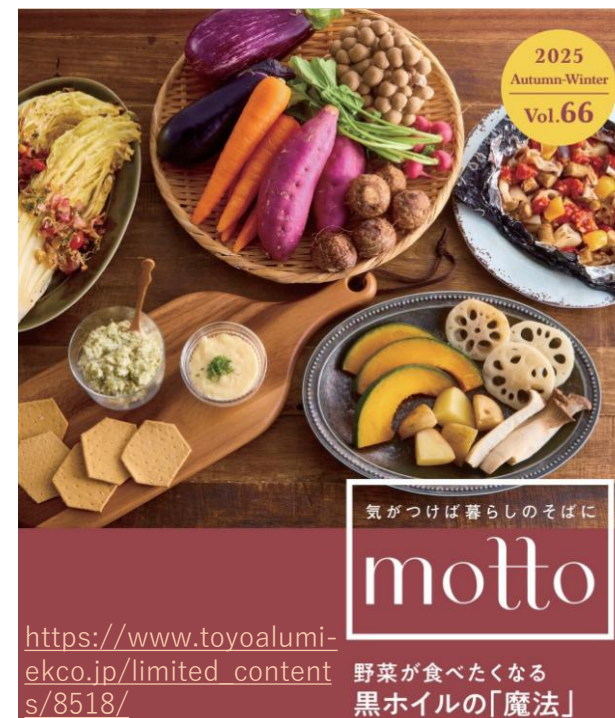
お野菜をもっと身近に、もっと手軽に楽しんでいただくために“旬野菜”の様々な情報を発信中



<https://www.toyoalumi-ekco.jp/vege/>

会報誌：motto

当社商品のユーザーさん向けの会員組織向け媒体でアルミホイルを活用したレシピなどを定期的に発信



当社の活動内容 2-② 『自社商品をメディアに』



食品メーカーでは無い当社が、本プロジェクトの目的「野菜の消費拡大」に対して展開している活動のご紹介です。

お弁当カップのデザインに

未就学児向けお弁当関連商品では『ベジパンズ®』
というお野菜がモチーフのキャラクターを採用中



<https://www.toyoalumi-ekco.jp/products-tag/vegepans/>

ベジパンズ®は株式会社TAN-SUの登録商標です。

<https://www.vegepants.com/>



特殊印刷した“黒ホイル”のデザインに

アルミホイルに特殊な印刷加工を施した“黒ホイル”
の印刷柄にもお野菜をモチーフにデザインを展開



https://www.toyoalumi-ekco.jp/products/special_foil_07/

アルミホイルだから出来ること！

Toyol

アルミホイルの耐熱温度は約660℃、水や油を通さず、使い方次第では『**万能調理器**』に！

包んで焼くだけで豪華に見える、意外と簡単な『**包み焼き料理**』はタイパ志向にも適う調理法！

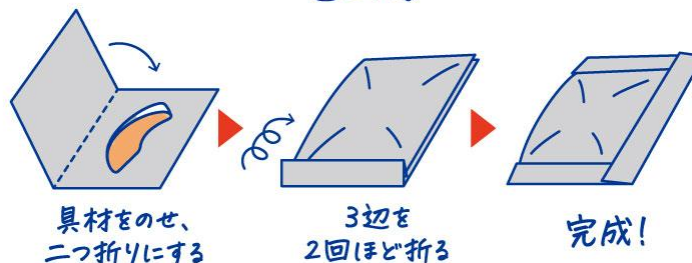
手頃な価格で、栄養価も高くなる“旬”のお野菜を、まるごといただきます！

コの字包み



ホイル包み焼きでイチオシ！
密閉性が高く、蒸し焼きに
おすすめです。

包み方



封筒包み



仕上げに開いて焼き目をつけたり、途中で具材を追加できる包み方です。

包み方



<https://www.toyoalumi-ekco.jp/column/8964/>

アルミホイルだから出来ること！

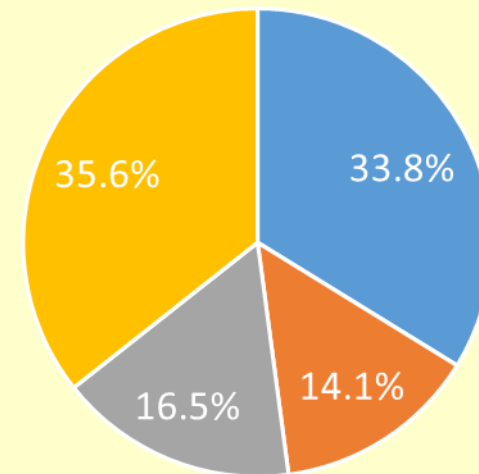
Toyal

野菜を『包み焼き』することで良い点はたくさんありますが、当社が提案する理由に“まるごと！”
食べられると言う点が挙げられます。

“やきいも”を食べる際に皮まで食べるかどうかのアンケートを取ったところ、半数以上の生活者は皮まで食べないことが多いと言う回答でした。

皮の部分は栄養素が豊富で野菜本来の風味や滋味も楽しめ、調理の手間も省けるのでもったいない！

やきいもの皮は食べますか？



- だいたい皮ごと食べている
- 皮まで食べることが多い
- 皮は食べないことが多い
- ほとんど皮は食べない

・当社調べ（2021年6月／n923）

皮まで食べて腸活効果アップ！



サツマイモを輪切りにすると、皮に近い部分から白い乳液状の成分がしみ出てきます。これは「ヤラピン」という成分で、腸の働きを助ける効果があります。焼き芋を皮ごと食べればヤラピンも逃さず摂取でき、サツマイモに豊富に含まれている食物繊維との相乗効果で、腸スッキリ効果が期待できますよ。

アルミホイルだから出来ること！



『まるごと食べる』の訴求 ➡ 家庭で生じる食品ロスの削減にもつながる

ホイル焼きなら栄養を逃さない！

.....

皮と実の間には、栄養やうま味が豊富に含まれています。

皮ごとホイル包み焼きしたサトイモは、皮をスルッと取ることができるので、包丁で皮をむくよりも、栄養豊富でおいしい部分のロスを最小限にできます。

また、サトイモに含まれるカリウムや食物繊維のガラクトンは水に溶ける性質があるので、煮ると流出してしまいましたが、焼けばその心配はありません。栄養を逃さずいただくことができますよ。



捨てないで！軸もおいしく食べられる

.....

捨ててしまうことが多いシイタケの軸は、うま味と香りが強い部分。手でほぐして、きんぴらや味噌汁の具にぜひ使ってみてください（軸の根元は硬いので切り落としてくださいね）。

※包丁で切り落としてもいいですが、軸の付け根を引っ張るときれいに取ることができます。

アルミホイルだから出来ること！

Toyal

『まるごと食べる』の訴求 ➡ 素材本来のポテンシャルを引き出す調理法！

蒸し焼きで豆がふっくら、ぷりっと仕上がる！

.....
枝豆の食べ方と言えば、“茹でる”が定番ですが、「ホイル包み焼き」も試してみませんか。

ホイル包み焼きは枝豆に含まれている水分で蒸すので、水っぽくならず、豆がふっくらと仕上がります。

さらに茹でる・煮るとは違い、プリとした食感も楽しめます。

また、枝豆に含まれるうまみ成分・グルタミン酸は50～60℃で加熱することで増えるので、熱をじっくり豆に伝えるホイル包み焼きなら、うま味をしっかり引き出すことができます。

色も味も逃がさないホイル焼きがおすすめ！

.....
ビーツは茹でると色素が湯に溶け出しやすい野菜です。

ホイル包み焼きなら、水にさらさずに加熱できるため、鮮やかな赤紫色を活かしやすく、

味も薄まりにくいのが魅力。ホイルを開けた瞬間に現れる鮮やかな色合いは、食卓を華やかに彩ってくれます。

開ける瞬間のワクワク感や鮮やかな見た目、
香りも含めた全てが『包み焼き』の魅力！



アルミホイルだから出来ること！

Toyol

当社のホームページでは、レシピに加えて野菜回りの便利なTipsも紹介中

今すぐ使えるアイデア満載！サンホイルを徹底活用

おいしい！便利！楽しい！
100のいいね！

<https://www.toyoalumi-ekco.jp/sunfoil/usage/>



根菜の皮むきに重宝！

ゴボウやショウガはクシャクシャにしたホイルで包むようにしてゴシゴシ。細いゴボウも手軽でカンタン！



おろし金にかぶせて薬味おろしを手軽に！

おろし金にかぶせて上からすりおろすだけ！繊維が残らず洗うのが楽に。おろした薬味もまとめやすい



ショウガの香りと瑞々しさが長持ち！

残ったショウガはすぐ乾燥してカチカチに。ホイルで包んでおくとう瑞々しさが保てます。



アルミホイルだから出来ること！

Toyal

自社のコミュニティ（会員サイト）でも野菜×ホイルの活用事例が蓄積

<https://toyoalumi.commmune.com/view/home>

切干大根～🥰

落とし蓋に



先日 切干大根を作りました！
サンホイルでいつものように落とし蓋
美味しく出来ました～🥰

#サンホイル #私のイチオシの東洋アルミ製品 #サン活

ロメインレタス焼くだけ🥰

粉チーズを振りかけていただきました！
簡単なのが1番美味しい🥰

#サンホイル

包み焼きに



ヤングコーン!!

やっと買えました🥰

農家さんの無人販売でヤングコーンが売っているところ、何度か足を運ぶも空振りばかりで、やっと今日ヤングコーンに出会えました🥰
毎年の楽しみです🎵

ヤングコーン最近ではスーパーでもよく見かけるようになったけど、めちゃくちゃ高いのでスーパーでは買えない🥰
それに農家さんの方が断然美味しい🥰
ヤングコーン皆さんは好きですか？



本日のテーマ～気軽に始める野菜のある暮らし～に寄せて

Toyal

カジュアルな“野菜好き”が増えたらうれしい♪

自社商品をメディアとして活用し、
お野菜が自然と暮らしに溶け込む

当社の活動内容 2-② 『自社商品をメディアに』

Toyal

食品メーカーでは無い当社が、本プロジェクトの目的「野菜の消費拡大」
に対して展開している活動のご紹介です。

お弁当カップのデザインに

未就学児向けのお弁当関連商品では『ベジパンズ』
というお野菜がモチーフのキャラクターを採用中

特殊印刷した“黒ホイル”のデザインに

アルミホイルに特殊な印刷加工を施した“黒ホイル”
の印刷柄にもお野菜がモチーフのデザインで展開



https://www.toyoalumi-ekco.jp/products/special_foil_07/

アルミホイルならではの『包み焼き』で
“まるごと”いただく手軽さとメリットを訴求！

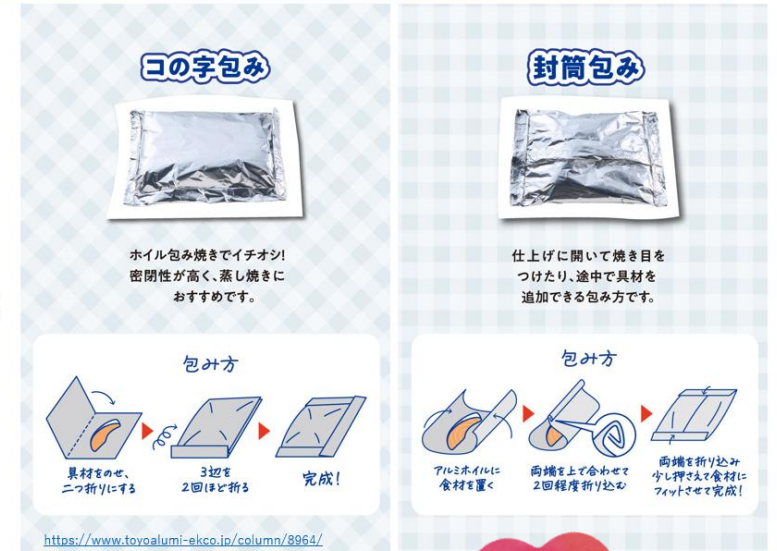
アルミホイルだから出来ること！

Toyal

アルミホイルの耐熱温度
は約660℃、水や油を
通さず、使い方次第では
『万能調理器』に！

包んで焼くだけで豪華に
見える、意外と簡単な
『包み焼き調理』はタイパ
志向にも適う調理法！

手頃な価格で、栄養価も
高くなる“旬”のお野菜を、
丸ごといただけます！



<https://www.toyoalumi-ekco.jp/column/8964/>

Let's vegetaberu!
ベジたべるライフ

気がつけば暮らしのそばに
motto

—ご清聴ありがとうございました—