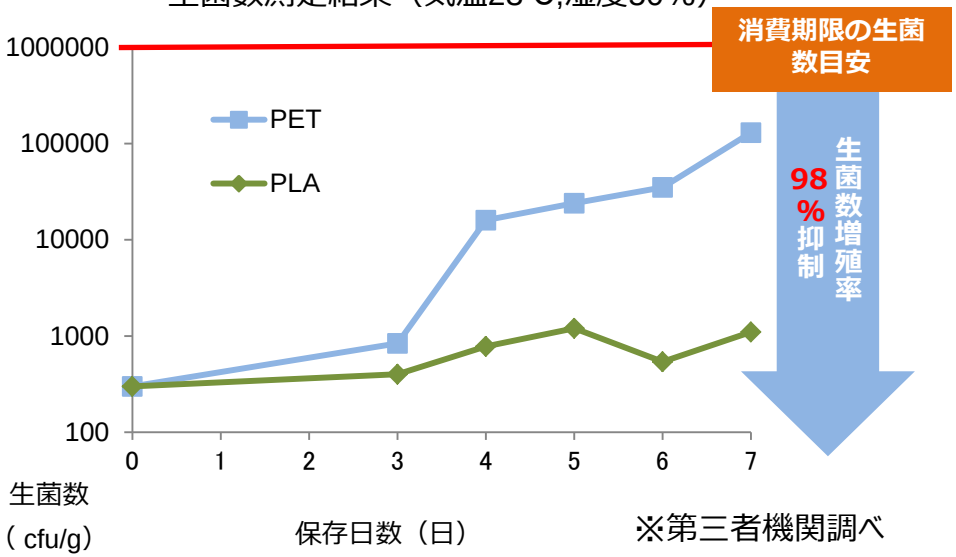
リスパック（株）

■ 賞味期限の延長

ﾆｭｰﾄｶｯﾌﾟ NT105-300B

生菌数測定結果（気温23℃,湿度50%）



※第三者機関調べ

〈 容器包装の改善 〉

- 水蒸気透過の高いＰＬＡ（ポリ乳酸）素材を原料とした容器（本体・蓋）を使用。
- 内部の湿度を一定以下に保ち、鮮度劣化、腐敗の原因である微生物の増殖を抑制。

各種素材の水蒸気･酸素･二酸化炭素透過度について

	PLA	PET	PS
水蒸気透過度	240mℓ	20mℓ	100mℓ

各種素材の酸素･二酸化炭素･水蒸気透過度（単位g/㎡･day）
（測定ｻﾝﾌﾟﾙの厚み：30μm、単位：1cc = 1cm³ = 1mℓ）
※ﾎﾟﾘ乳酸繊維とﾎﾟﾘｴｽﾃﾙ繊維の抗菌性比較より引用

〈消費期限の延長・食品ロス削減〉

- 青果物の消費期限を１～２日程度延長し、食品ロスを削減。

〈副次的効果〉

- PLAの素材特性（※生分解性を有する）を活かしコンポスト化することで、ごみを減容化。

Copyright 2018 Food Industry Affairs Bureau. Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

■　小分け・個包装

おいしいプロテインスティックオレンジ
３０本･１４本

（販売）2018年3月から

〈 容器包装の改善 〉

- １スティック包装に１回分10ｇを充填。
- 目標とする摂取回数に合わせて２種類の内容量から選択可能。

〈 食品ロスの削減 〉

- 小分け包装のため、大袋タイプのように開封後の保存方法を気にすることなく使用することが可能。
- 計量する手間を省けることが摂取継続の手助けとなり、最後まで飲み切りやすくなることで食品ロスの削減に貢献。

Copyright 2018 Food Industry Affairs Bureau.　Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

■　小分け・個包装

小麦胚芽のクラッカー

①

②

③

（販売）2018年4月から

〈 容器包装の改善 〉

- 消費者の家族構成・容量ニーズに応え、3タイプの商品をラインナップ。

①64枚タイプ（個包装）：ファミリーユース
②32枚タイプ（個包装）：夫婦のみ世帯ユース
③26ｇ（ジッパー付きパウチ，菓子を小さく食べきりタイプ）：単身・パーソナルユース

〈 食品ロスの削減 〉

- 適量を選択できることで食品ロスの削減に貢献。

Copyright 2018 Food Industry Affairs Bureau.　Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

（株）東ハト

■　小分け・個包装

オールレーズン

1袋2個入りの
個包装化に変更

（販売）2016年から

〈 容器包装の改善 〉

- 「オールレーズン」の包装を、平成28年から個包装化（2枚1袋×6袋入り）に変更。

▼

〈 個包装化による食品ロス削減 〉

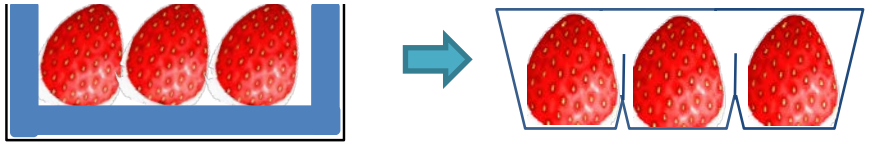
- 個包装により、大袋を開封した後も鮮度を保持して保存可能。
- 一度に食べきれない場合も、個包装により保存可能なため、家庭での食品ロスを削減。

Copyright 2018 Food Industry Affairs Bureau.　Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

デコレーションケーキ等の別添苺

変更前

変更後



（販売）2014年から

〈 容器包装の改善 〉

- デコレーションケーキなどで、苺を別に提供するケース（紙の外箱、プラスチックのトレー）において、従来は輸送時に、隣接する苺同士がぶつかり痛む恐れがあった。
- 新しいトレーは、従来のトレーで使用していた緩衝材を使用せず、くぼみを作り、苺一つ一つを固定できるトレーに変更。

〈 食品ロス削減〉

- 仕切により苺同士の衝突を防ぎ、品質が保持され食品ロスを削減。

〈 その他の効果〉

- 緩衝材の使用中止と、トレーの軽量化により、プラスチック使用量を削減。
(容器包装約40%軽量化、年間プラスチック使用量約3t削減)

Copyright 2018 Food Industry Affairs Bureau.　Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

「スマートカット®」ジッパー袋

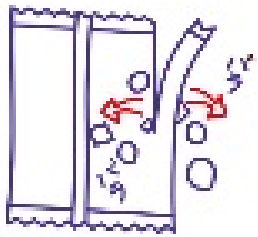
ヨコ方向への開封

ジッパーで再封

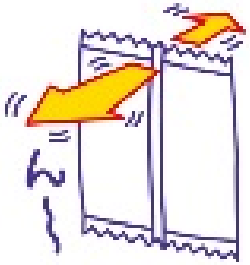
食品表示を損なわない

（販売）2013年4月から

（従来品）



中身がこぼれる



開封に力が要る

食品表示を損なう

〈 容器包装の改善 〉

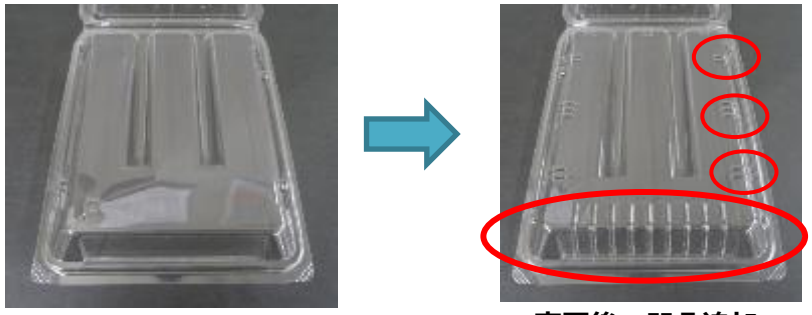
- お菓子などに広く使われている袋を誰でも道具を使わず、横方向に簡単に開封できるように改良。
- 開封後の保管のためにジッパーを採用。

〈食品ロス削減〉

- 開封性、再封性の向上により、一度に食べきらない場合の保管が可能。
- 開封時に、賞味期限、アレルギーなどの食品表示を損なわない。
- 最後まで使い切ることにより、食品ロスの削減に貢献。

Copyright 2018 Food Industry Affairs Bureau.　Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

３本入り串団子シリーズ



変更前　　変更後：凹凸追加

（販売）2010年から

〈 容器包装の改善 〉

- 「3本入り串団子シリーズ」の容器を平成20年から段階的に軽量化（薄肉化）。
- 更に重ねても潰れないよう容器の側面にリブ構造（凹凸）を成形。

〈 容器包装破損による食品ロス削減 〉

- 「3本入り串団子シリーズ」は、店頭で重ねて陳列されることが多いため、薄肉化と同時に容器の側面に凹凸を加えることで重ねても潰れにくくなり、店頭での容器包装の破損による食品ロス発生を抑制。

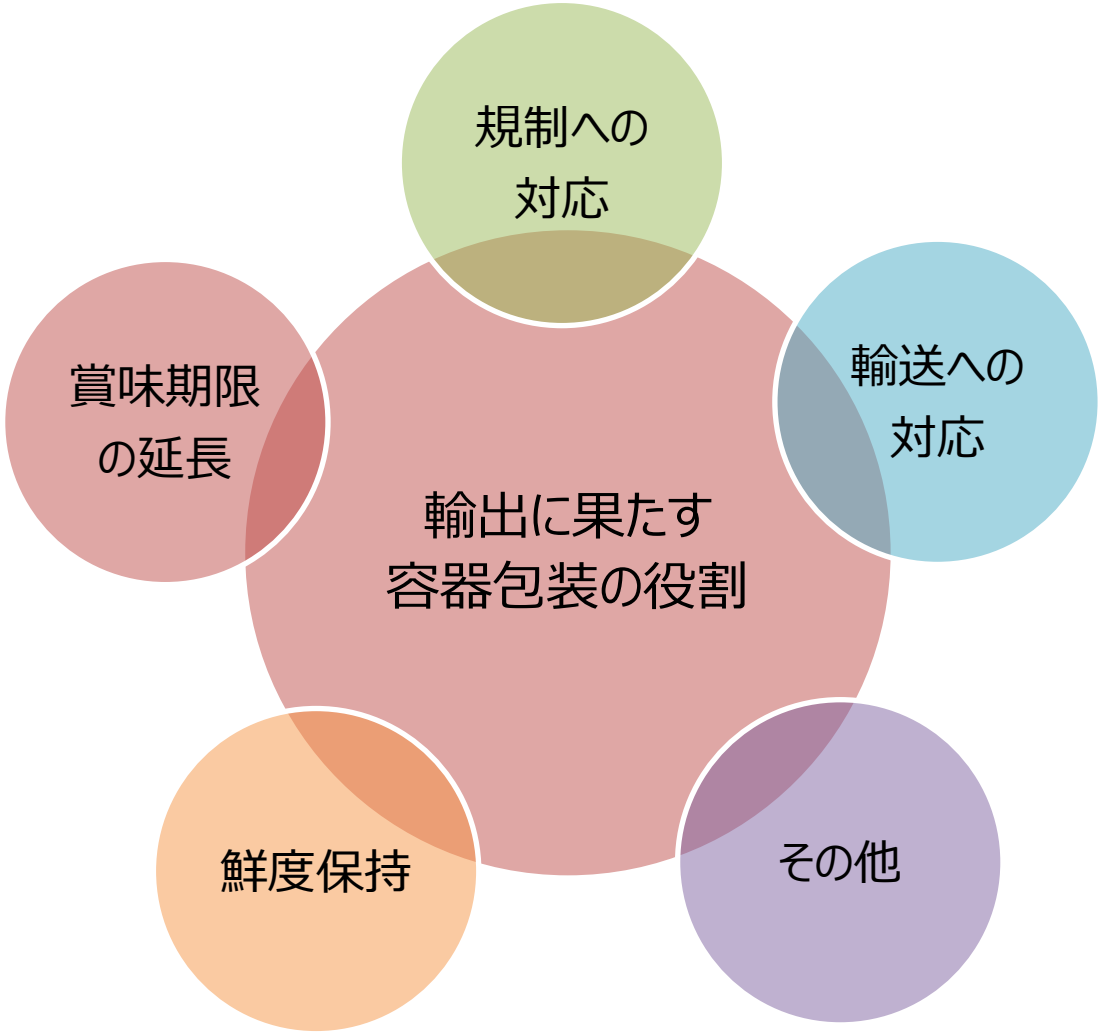
〈 その他の効果〉

- 容器を約16%軽量化、年間プラスチック使用量を144ｔ削減。

Copyright 2018 Food Industry Affairs Bureau.　Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

○ 輸出に果たす容器包装の役割

- 容器包装の持つ機能が、我が国の農産物や飲食料品の輸出に寄与。
- 輸出先の規制への対応や、国内とは異なる輸送条件への適応が求められる。



輸出に果たす容器包装の役割
・規制への対応 輸出先の規制に対応した素材の採用など
・輸送への対応 流通段階における商品の保護及び損傷軽減など
・賞味期限の延長 輸送から販売までの期間の確保（検疫検査の期間確保など）
・鮮度保持 青果物等の鮮度保持期間の確保
・その他 利便性・意匠性の向上、環境配慮設計など

Copyright 2018 Food Industry Affairs Bureau. Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

■ 輸送への対応

ゆりかーご

薄いフィルムをイチゴ形状に成形、宙吊りで包む。

香港でのテスト販売状況。
「革新的技術開発・緊急展開事業（うち地域戦略プロジェクト）」

〈容器包装の改善〉

- 薄いフィルムがイチゴにフィットし輸送時の動きを抑制することで、損傷を10～30%軽減。

〈輸出における訴求点〉

- 輸送時の振動、衝撃による損傷を軽減。
- 香港向け海上輸送にて実証研究開発実施中。（従来の空輸に比べ物流コスト低減）

「革新的技術開発・緊急展開事業（うち地域戦略プロジェクト）」

2015年日本パッケージング
コンテスト・ジャパンスター
日本貿易振興機構理事長賞

2016年日本発明協会・
発明表彰・特許庁長官賞

Copyright 2018 Food Industry Affairs Bureau.　Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

■ 輸送への対応

パルプモウルドトレー（リンゴ用他）

新製品 リンゴ輸出用24H 25H

JA津軽みらいでの詰め作業

(販売) 2017年10月から

〈容器包装の改善〉

- 緩衝性、吸湿性、通気性のある紙製容器でリンゴを包み込み、鮮度を保持。

〈輸出における訴求点〉

- 輸出パレットサイズとすることで積載効率が1.5倍に向上し、コストを削減。
- 紙から紙へのリサイクルが可能で、エコ対応。

〈輸出先〉

- タイ、香港、マレーシア、シンガポール他

2018年香港の量販店でのご使用例：陳列用や他の果物でも。

Copyright 2018 Food Industry Affairs Bureau. Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

e-Fresh(エチレンガス･ＶＯＣ吸着分解剤)

生産者：　ＪＡ全農いばらき･ＪＡ常総ひかり
輸出者：　株式会社松源

〈 容器包装の改善 〉

- 吸着分解剤を既存の梱包に１袋ずつ投入。

〈 鮮度・品質維持 〉

- 農産物が自ら生成するエチレンガス※を吸着分解するため、鮮度維持が可能。
- 輸送中のストレス（振動等）による農産物の糖質等の消耗を抑制することで、食感・風味を維持。
- なしの輸出において、選果～梱包～検疫～輸出(船便)と現地まで約14日間の行程で鮮度を維持。現地到着後の棚持ちの良さでも高評価を取得。

〈 輸出先 〉

- ベトナム：150トン

※エチレンガスについて：植物自身が生成するガス。これにより果実の成熟（老化）が進むため、除去することで成熟（老化）を遅らせることが可能。

Copyright 2018 Food Industry Affairs Bureau.　Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.