平成30年２月23・26日
省エネルギー促進研修会資料

資料4

食品ロスの削減に資する容器包装の高機能化事例集

＜第二版：ダイジェスト版＞

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

（ろすのん）

容器包装の高機能化事例集について

- ✓ 農林水産省では、食品ロスの削減に役立つ容器包装の事例を集めて公開。日経エコロジーなど、多くのメディアで紹介されました。

  第１弾はH29年4月に公開。第２弾を10月に公開！
- ✓ 事業者や消費者の方々に広く知って頂くことで、食品ロスに配慮した容器包装が評価され、一層、取り組みが進むことをめざしています。

食品ロス削減容器包装

- 内容物の分離性
- 小分け個包装
- その他
- 輸送時損傷軽減
- 賞味期限延長
- 鮮度保持

http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/youki/index.html

#kokinoka_jirei

YouTube JP 動画も絶賛公開中！

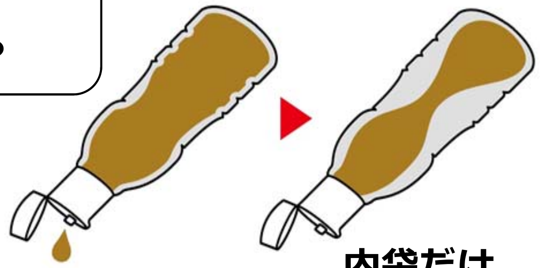
Copyright 2018 Food Industry Affairs Bureau.　Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

香りつづく　とろける味噌

みそが空気に触れないから鮮度長持ち

押すと注げて 戻すと止まる。

二重構造ボトル



内袋だけ 小さくなる。

（販売）2017年９月から

〈 容器包装の改善 〉

- ボトルを２重構造にすることにより、開栓後も内容物が外気に触れず、高い保存性を実現。
- 押し加減により、少量から多量まで注ぎ出しの調整が可能。

〈 製造工程の工夫 〉

- みそを液状とすることで利便性を向上。

▼

〈 賞味期限の延長 〉

- 開栓後の内容物酸化による劣化を抑制し、鮮度を90日間保持。
- ボトルを絞ることにより、内容物を最後まで注ぎ出せるようになり、ボトル内の残渣が減少。

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

白い恋人

個包装

（販売）2017年5月から

＜個包装の構成＞

外側

GX-P-F
LLDPE（ﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ）

内側（食品側）

＜GX-P-F 断面図＞

基材 PETフィルム
無機蒸着層
コート層

〈 容器包装の改善 〉

- 個包装に、従来使用していたバリアフィルム「GL FILM」に替え、上位グレードである「GX-P-F」を採用 。酸素や水蒸気などに対し、より高いバリア性能を確保。

▼

〈 賞味期限の延長〉

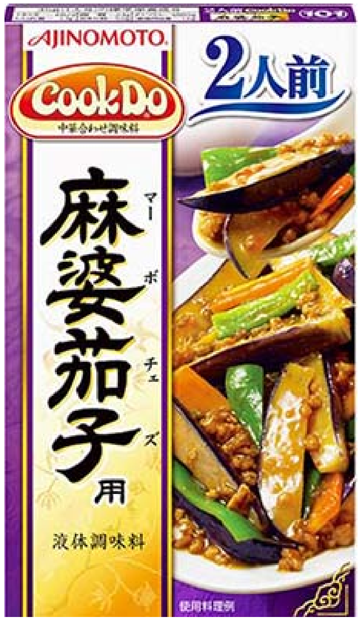
- バリア性の向上により、出来立ての風味を長く維持、さらに賞味期限を4ヵ月から６ヵ月に延長。

GL FILM

凸版印刷が開発した透明バリアフィルムで、ベースとなるフィルムに無機蒸着層とコート層とが積層され、酸素や水蒸気などに対する高いバリア性能を発揮する。
「GX-P-F」は、アルミ箔代替グレードとして位置づけられる透明ハイバリアフィルム。

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

「Cook Do®」2人前シリーズ



（販売）2013年3月から

〈 容器包装の改善 〉

- ファミリー向けの３～４人前シリーズに加えて、少人数向けの"２人前"シリーズを設定 。

〈 食品ロス削減 〉

- 世帯人数に合わせたシリーズを揃えることで、作りすぎによる食べ残しを減らし、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

（販売）2016年から

従来のケーキサイドカバーフィルム

改善後のケーキサイドカバーフィルム

2017日本パッケージングコンテスト
経済産業大臣賞受賞

〈 容器包装の改善 〉

- 従来のデコレーションケーキのサイドカバーフィルムは、剥がす際にクリームが多く付着していた。
- このため、蓮の葉の表面構造を応用し、撥水性・撥油性を有する加工を施した、クリームが付着しにくいサイドカバーフィルムを採用。

○フィルムのイメージ図（縮尺はイメージ）

撥油加工(TOYAL・ ULTRALOTUS®※)
特殊コート
プラスチックフィルム

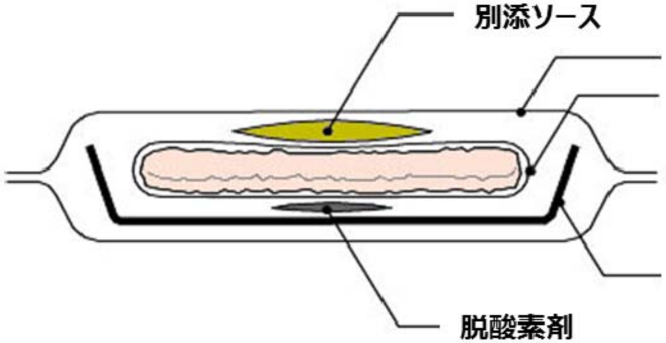
※製造：東洋アルミニウム株式会社

〈 食品ロス削減 〉

- フィルムにクリームが付着しにくくなったことにより、無駄なく食べることができ食品ロスを削減。

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

ラ・ピッツァ



（販売）2003年から

〈 容器包装の改善 〉

- ピッツァの生地、ソース、トッピングを包み込むラップ（シュリンクフィルム）、全体を保護する紙トレイ、品質を保持する脱酸素剤、ガスバリア性を有する外装フィルムで容器を構成。

〈 食品ロス削減 〉

- 容器構成の最適化により、輸送時の損傷を軽減。流通段階での割れ、トッピングの飛散等による廃棄ロスを削減。
- 酸化を抑制することで２週間程度の賞味期限を実現。
- トレイが紙製であることから、捨てるときに小さくたたむことが可能となり、ゴミの減容化を実現。

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

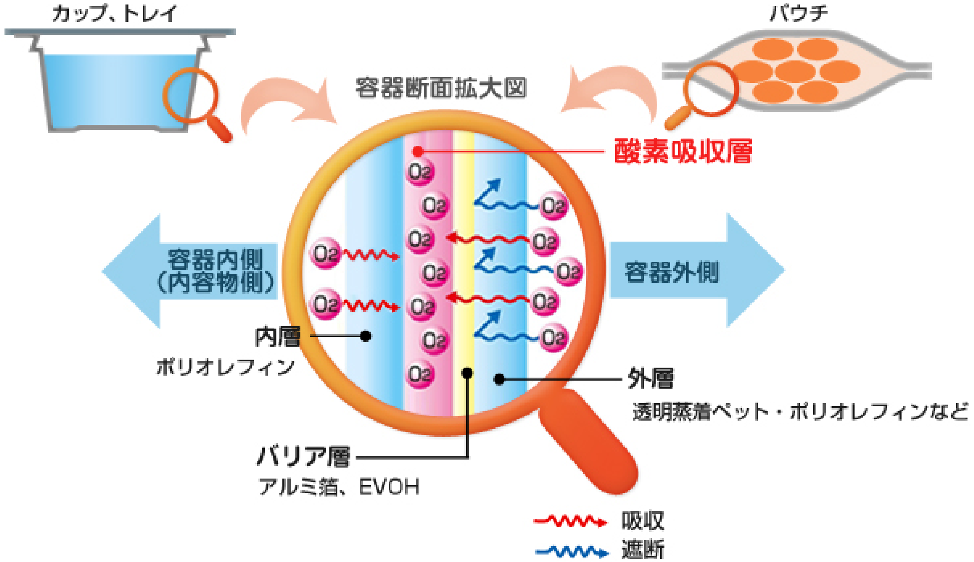
ニューコンミート

【金属缶と比べて】
- 金属缶は開缶時に鋭利な切り口で怪我をする恐れがあったが、樹脂容器とすることで怪我の恐れが減った。
- 簡単に開けることができるようになり利便性が向上。

（販売）2012年から

〈 容器包装の改善 〉

- 酸素吸着層を持ち、水分蒸発量が極めて少ない機能性特殊樹脂容器と、ハイバリア性フィルムを採用。



〈 長期保存 〉

- 内容物の酸化を防止し、従来の金属缶と同等の賞味期限（常温で３年）を保持。

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