

食品包装 2012年3月号に 弊社のパンの缶詰が掲載されました！

特集1 ● 大震災から1年後の食品包装

密閉度が高く、中身の酸化や紫外線による風味の劣化を防止。資源循環を考えた植林材を使用しており、ガラスびんに比べて輸送によるCO₂の排出量も少ないという。

3.11以降は、大手生協グループの要請で被災地に約2トンの水を緊急支援した同社。今後について「水質と品質を守りつつ、地域の環境保全に取り組んでいく」としている。

乾燥米に改良型パウチなどを採用

● サタケ

自立パウチ入りの非常食用乾燥米「マジックライス」シリーズに昨年11月、新フレーバーを追加し、パッケージも刷新した(写真4)。同商品は、お湯を注げば15分で調理でき、水でも60分で食べられるもので、5年間の長期保存が可能のほか、電子レンジ調理にも対応。同社の独自技術「加圧・マイクロ波加熱製法」を採用したパックご飯の製造設備を駆使し、ツヤのある“もちもち”とした食感を実現している。

新パッケージには、下部の角をR形状(円弧)にしたチャック付の「異型スタンドパウチ」を採用。従来の袋と比較して自立性が向上し、より安定した調理が可能となった。パウチの内側には注水時の目安となる2本のラインを設け、注水量を調整することで、ご飯と雑炊の2通りの食べ方も提案。災害時などで食欲のない際にも、高齢者や乳幼児が食べやすいように配慮した。



写真4 自立性向上で安定調理が可能に

ラインナップには「保存食 牛飯」「同 炒飯」などの人気メニュー7種(各100g)と、77g容量の2種を用意。備蓄用のほか海外旅行などの用途でも人気を集めている。

食感にも優れた非常用缶入りパン

● パン・アキモト

非常食用パンの缶詰「アキモトのおいしい備蓄食」(写真5)シリーズが話題を集めている。ペーカリーならではのノウハウを生かし、驚くほどしっとりとした“ふわふわ”の食感が特長。容器にはオリジナルの缶を採用し、紫外線の影響や酸化による色や食味の劣化を防ぐことで、37カ月という長期間の品質保持を実現した。

また同社では、非常食用だけでなく、通常の2倍サイズの缶にパンを詰めた商品「救缶鳥(きゅうかんちょう)」を開発し、飢餓に苦しむ国々へ届けるプロジェクトの推進にも力を入れている。消費者が購入した同商品の賞味期限が残り1年に迫った時、消費者に買い換えを促すと同時に了承を得て商品を回収し、義援物資として寄付する取り組みだ。3.11の救援物資としても、缶にメッセージを書き込める「救缶鳥」を、激励の言葉とともに被災地へ届けた同社。代表取締役の秋元義彦氏は「おいしい備蓄食用のパン開発はもとより、使用後の缶を回収してリユースするシステムの構築などを目指し、世界に羽ばたくブランドとして『パンの缶詰』を展開していきたい」と意欲的に語ってくれた。



写真5 缶詰で37カ月の品質保持を実現

特集2

恒例! 高度化する異物混入対策

その食品に本来、入ってはいけないものを「異物」と呼ぶ。異味や異臭も広義にはこの範囲と言えるだろう。食品メーカーにとって異物混入は、“食品製造業”という業種固有のリスクとも言うべき問題だ。今世紀に入り、食品への異物混入事件がマスコミを賑わせていることは周知の通り。いずれも適切な対応を怠れば企業イメージの失墜に繋がり、大幅な売上減やシェアダウンも避けられない。今月号の特集では、その“適切な対応”を支援する最新技術やコンバーターの取り組みを紹介する。