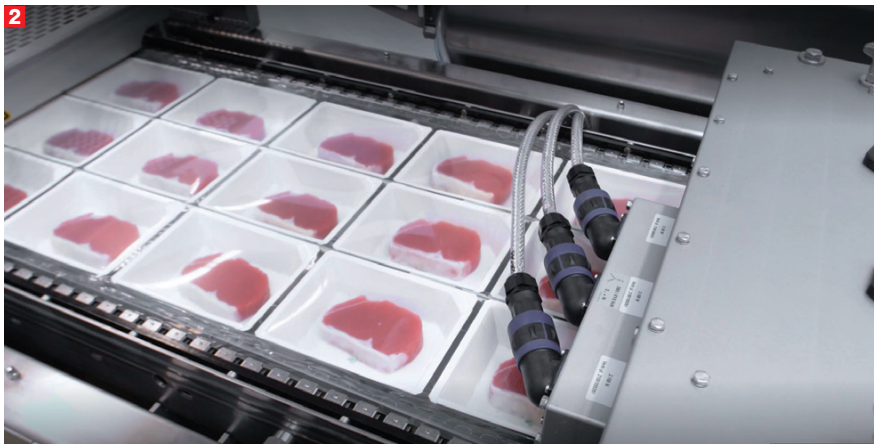


プラスチック削減と密封性を両立させた紙トレイ



1 「JAPAN PACK 2022」で東京食品機械が公開した新しい包装システムの映像 2 紙トレイに食材を入れてフィルムで密封している様子 3 出来上がった紙トレイの試作品 (写真提供/東京食品機械)

大日本印刷と東京食品機械（東京・中央）は、プラスチックの使用量を抑えて環境に配慮しながらも密封性を高めた新しい紙トレイを共同開発している。

2022年2月に開催された包装器材のイベント「JAPAN PACK 2022」や「スーパーマーケット・トレードショー 2022」で試作品を展示し、対応する包装システムの映像も公開した。今後、総菜や冷凍食品などの業界に向けて提供していく方針だ。

トレイの密封性を高めると食材の消費期限を延長でき、フードロス低減につながる。だが、トレイに紙を使用するとフィルムとの密封性を高めるのが難しくなる。東京食品機械はスキンパックと呼ばれる、食材を隙間なくトレイに密着させる真空パックの包装技術で知られる。パッケージと包装システムにおける両社の開発力を掛け合わせ、新しい紙トレイを試作したほか、包装システムも開発した。

紙トレイを食器代わりに

紙を使用することで、プラスチックの量を約90%削減できた。適切に管理された森林資源で製造する「森林認証紙」の採用により、環境への配慮をさらに進めた。

密封性が高いため、持ち運びの際に内容物は漏れないという。電子レンジによる温めも可能で、食器代わりに紙トレイを使用する商品なども想定している。廃棄の際には紙トレイと内面のフィルムを分離しやすく、ごみの減容化や紙のリサイクル促進にも優れているという。両社で26年度に包装材料で売り上げ10億円、包装システムでは20台の販売を目指す。

大山繁樹