

フードロス削減

東京食品機械（東京都中央区、大沼謙一郎社長）は、食品や医療製品などの包装用機械の輸入販売やフィルムなどの包装資材を扱う。2023年に創立50年を迎える同社は、食品の真空包装やガス置換包装によるフードロスの削減に取り組んでいる。生鮮食品売り場の改革には「今が最大のチャンス」と語る秦哲志会長に、食品包装について聞いた。

「スーパーに並んでいる肉や魚は、プラスチックトレイとラップでパックされて、フィルムで包装されています。」

「日本の典型的な包装方法だが、欧米ではかなり変容している。国内にあるハムやサラダチキンの包装のように、2枚のプラスチック」

東京食品機械会長 秦 哲志氏



深絞り包装で保存期間延長

「従来の包装と深絞り包装」などができる包装による違いは、何がありますか。

「深絞り包装の場合、真空包装『真空ス」

「従来の包装と深絞り包装」などができる包装による違いは、何がありますか。

「従来の包装と深絞り包装」などができる包装による違いは、何がありますか。

「深絞り包装の場合、真空包装『真空ス」

「従来の包装と深絞り包装」などができる包装による違いは、何がありますか。

「従来の包装と深絞り包装」などができる包装による違いは、何がありますか。

「大手スーパーマーケットなどで、真空ス」

売り手・買い手の理解必要

「記者の目」
肉は黒みがかった赤色だが、これが牛肉本来の色。説明すれば分かることだが、これまでと異なる考えを受け入れるには時間がかかる。口に入れる食品は、なおのこと慎重になるだろう。より良い製品を届けるために、売り手・買い手の両方への説明と理解が不可欠。販売活動にも工夫が必要だ。（成田麻珠）