

# 多様化するフードパッケージ市場の現状と展望

The Present Situations and Prospects on the Diversifying Food Packaging Market

S&T出版 検索

2015年7月21日発行	A4判 並製 205頁	価格
ISBN: 978-4-904482-20-9		本体 80,000円+税 <<割引特典対象外、キャンセル不可>>

発行

(株)シーエムシー・リサーチ

食品包装業界は、5年以上前から「ある転機」に向けて、様々な問題及びその解決のための取り組みが行われてきた。一つは「商品の賞味期限の延長のための技術的な問題」への取り組みであり、一つは「日本の夏の亜熱帯化による食品劣化から内容物を守るための包材開発の問題」であり、更には「輸入フードパッケージ材料の見極め」である。しかし、これらの問題が活発に議論され始めたときに、あの大震災が襲い、東日本を始めとして日本中の経済活動が強制的にリセットされた。震災後、コンビニエンスストアから食品が姿を消し、各店舗に欠品が相次いだ。それを解消しようと、食品メーカーばかりか各包材メーカーも尽力したが、東北から関東エリアの工場では「自動倉庫」が被災し、迅速な供給のための頭脳を失うなど、半年は混乱が続いた。ただ、震災後の変化として良いこともあった。それは「主婦層、独身女性社会人がコンビニエンスストアのヘビーユーザーになった」ことである。そのため、コンビニを始めとした各流通系企業は、強化を続けていた自社のPB商品を価格だけではなく「使い勝手や品質、美味しさ」などを改めて見直す作業に入った。例えばイオングループでは、代表的PBである「トップビュー」の見直し、ご入れを行うとし、また西友では親会社のウォルマートから与えられたPBでの展開だけでは良しとせず、独自に「お客様のお墨付き」ブランドで攻勢をかけ、驚異的な伸び率を達成している。先に上げた商品の賞味期限の延長問題では、即席袋めんの外袋にアルミ蒸着フィルムを使用することで、賞味期間が4か月から6か月に延長し、またアルミ蒸着フィルムの美観性も相まって売り上げを伸ばした。それに意を強くして、即席めん業界では「業界の1/3ルール」も改正してもらおうという意気込みが出てきている。

また、夏場の食品劣化の保護に関しては「季節限定バリアフィルム化」需要が活発化している。梅雨から秋口までの高温多湿期において、通常は非バリア包装で流通している食品を、季節限定でバリア構成にしてしまうもの。特に米菓包装で積極的に採用されており、今後は他の食品にも横展開することが見込まれている。

輸入包材、特に輸入フィルムの見極めについては食品メーカーの目が肥えてきており、良いものと悪いもの見分け方が問題なく出来るようになってきている。アルミ蒸着フィルムなどは、輸入品のフィルム価格が非常に安価になっており、国内の食品メーカーはスベックに問題がなければ使用したい。しかし、まだまだ密着性不足など超えるべきハードルが高く、現状ではあまりバリア性を問われない冷凍食品などに向けられている。このように食品包装を取り巻く環境は5~6年前から大きく変わり始め、東日本大震災がそれに加速度を与える結果になった。本レポートが、現在の食品包装業界を見る上で必携の書となることを確信し、ご購入をお勧めする。

## 序 論

### 第1章 日本の食品包装市場の動向

- 食品包装用フィルム、シート市場
  - 食品包装用フィルム市場
  - 食品包装用シート市場
  - 食品包装用アルミ箔市場
- 食品包装用印刷・ラミネート市場(紙器含む)
  - 酸素、水蒸気、光バリアパッケージの動向
  - レトルト食品包装の動向
  - 惣菜、日配品包装の動向
  - 冷凍食品包装の動向
  - スナック菓子、米菓包装の動向
  - 易開封包装の動向
  - 業務用大型液体包装の動向
  - その他食品包装の動向
- 飲料用包装材料市場(飲料缶、紙器、ボトルなど)
  - 飲料缶
  - 紙器
  - 飲料用プラスチック容器

### 第2章 食品用途別市場動向と用途別包装材料使用実態

- 食品出荷統計
- 包装形態比率
- 包装形態別出荷量
- パッケージ容量別出荷量
- 主要なパッケージ形態
- パッケージ形態別構成

- 常温保存食品包装材料使用実態(業務用、家庭用)
  - うま味調味料
  - ソース
  - マヨネーズ
  - レトルトカレー
  - 乾麺、油揚げ
  - 醤油
  - 食用油
  - レトルトパスタソース
- チルド保存食品包装材料使用実態(業務用、家庭用)
  - 畜肉ソーセージ
  - チーズ
  - 生うどん
  - 牛乳、加工乳、乳飲料
  - サラダ、野菜系惣菜
  - ハム

- 野菜系以外の惣菜
- 卵焼き
- 冷凍保存食品包装材料使用実態(業務用、家庭用)
  - ハンバーグ
  - コロッケ
  - 中華総菜
  - グラタン
  - うどん
  - パスタ
  - 野菜
  - ミートボール

### 第3章 PB食品の市場動向

- 主要流通系PB食品
  - セブン&アイ
  - イオン
  - 日本生活協同組合連合会
  - 八社会
  - 西友
  - ローソン
  - ファミリーマート
  - シジシー・ジャパン
  - ライフコーポレーション&ヤオコー
- 流通系のPB食品包材政策とNBメーカーに与える影響
  - 流通系PBサプライヤーのパッケージ関連部署とその動向
  - モデル商品の物流フロー
  - 流通系の包材政策がNBメーカーに与えるその他の影響
- 注目されるPB食品用包装材料とその市場規模
  - コンビニ惣菜
  - コンビニカフェ

### 第4章 食品用包材の輸入インパクトと今後の食品包材市場の展望

- 輸入原反、輸入バリアフィルムの影響力
  - 輸入原反の影響力
  - 輸入バリアフィルムの影響力
- 輸入印刷・ラミネートフィルムの影響力
- 国内食品包装材料市場の展望

### 参考資料・特許庁編集技術集「食品包装容器」

- 保香性包装
- オーブン加熱耐性包装
- 真空包装
- 集積包装
- 電子レンジ加熱耐性包装

## 書籍申込用紙

書籍名：Z111(多様化するフードパッケージ市場の現状と展望)

購入冊数

冊

会社名 団体名			
部署・役職			
ふりがな			
氏名	住所	〒	
TEL	FAX		
E-mail	※申込みに関する連絡に使用するため、可能な限りご記入ください。		
STbook会員(無料)に <input type="checkbox"/> 登録する <input type="checkbox"/> 登録済み		振込予定日	
今後、弊社からのご案内が不要な方は以下に✓印をつけてください。 <input type="checkbox"/> 郵送DM不要 <input type="checkbox"/> E-mail不要		通信欄	

※左記ご記入の上、**FAX 03-3261-0238**までお申込みください。

※E-mailアドレスまたはFAX番号を必ずご記入下さい。

#### ■お申込み方法

必要事項をご記入の上、FAXでお申込みください。または当社ホームページからお申し込みください。

#### ■商品の発送

お申込み日の翌営業日までに書籍、請求書、納品書を佐川急便で発送いたします。  
※未刊書籍は発刊次第お送りいたします。

#### ■お支払

銀行振込・ゆうちょ銀行払込(郵便振替)にてお願いいたします。クレジットカード払いは受け付けておりません。書籍・請求書到着後、1か月以内にお振込みください。銀行振込・ゆうちょ銀行払込(郵便振替)の手数料は、ご負担ください。原則として領収書は発行いたしません。ゆうちょ銀行払込取扱票(郵便振替票)は、書籍に同封しております。

#### ■個人情報の取り扱い

ご記入の個人情報は、商品の発送、事務連絡、ご案内等に使用いたします。