

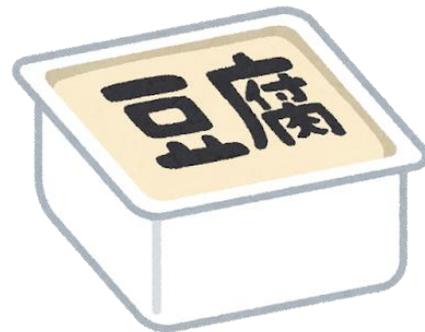
未来の生活・文化を変え、ひらめきを具現化する包装機械

未来の生活・文化を替えひらめきを具現化する包装機械



いつでも
フレッシュな
牛乳を飲みたい！

腐りやすい食品を
常温で保管したい！

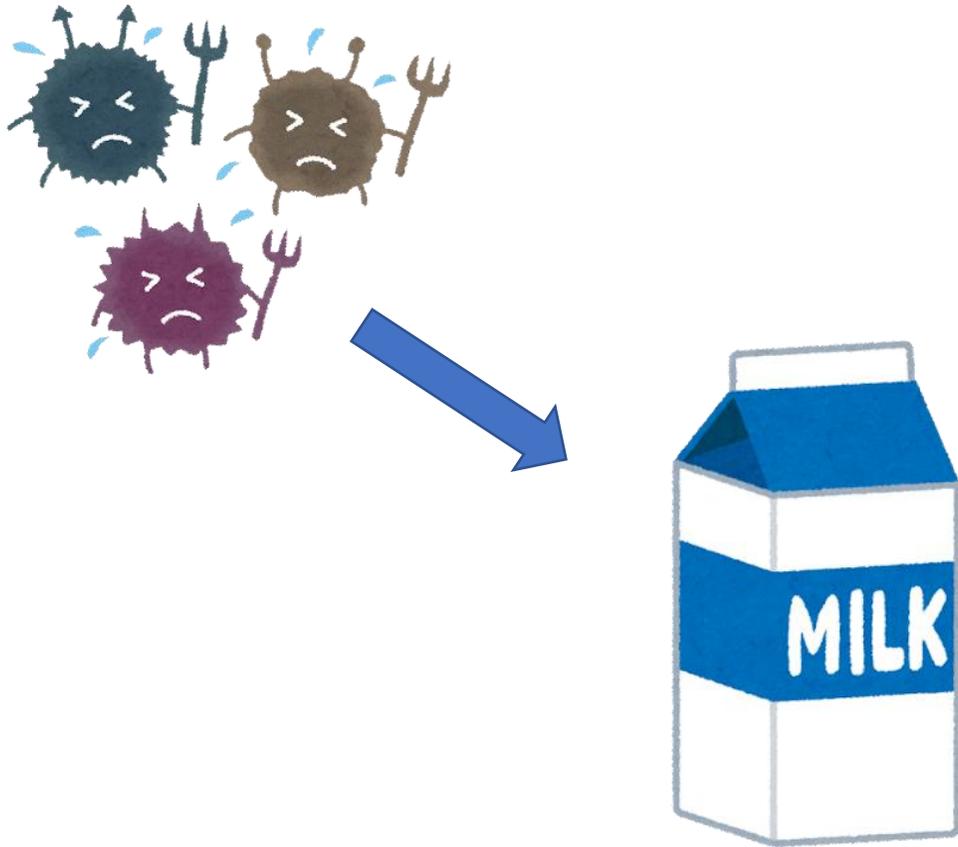


地球にやさしい
商品が欲しい！



あなたの希望をかなえたい！

雑菌と戦う充填機！



コンビニなどの飲料のチルド棚において、チルド飲料、ESL(Extended Shelf Life、長期保存)飲料、アセプティック飲料と一緒に並べられていることについては、気づかされていない方も多いかもかもしれません。チルド飲料やESL飲料とは容器内に乳酸菌などの有用菌が活着しているため、チルド保存が必要です。一方、アセプティック飲料は常温保存可能ですが、フレッシュなイメージづくりと即飲みの需要に応えるためチルド棚に並ぶ事があります。

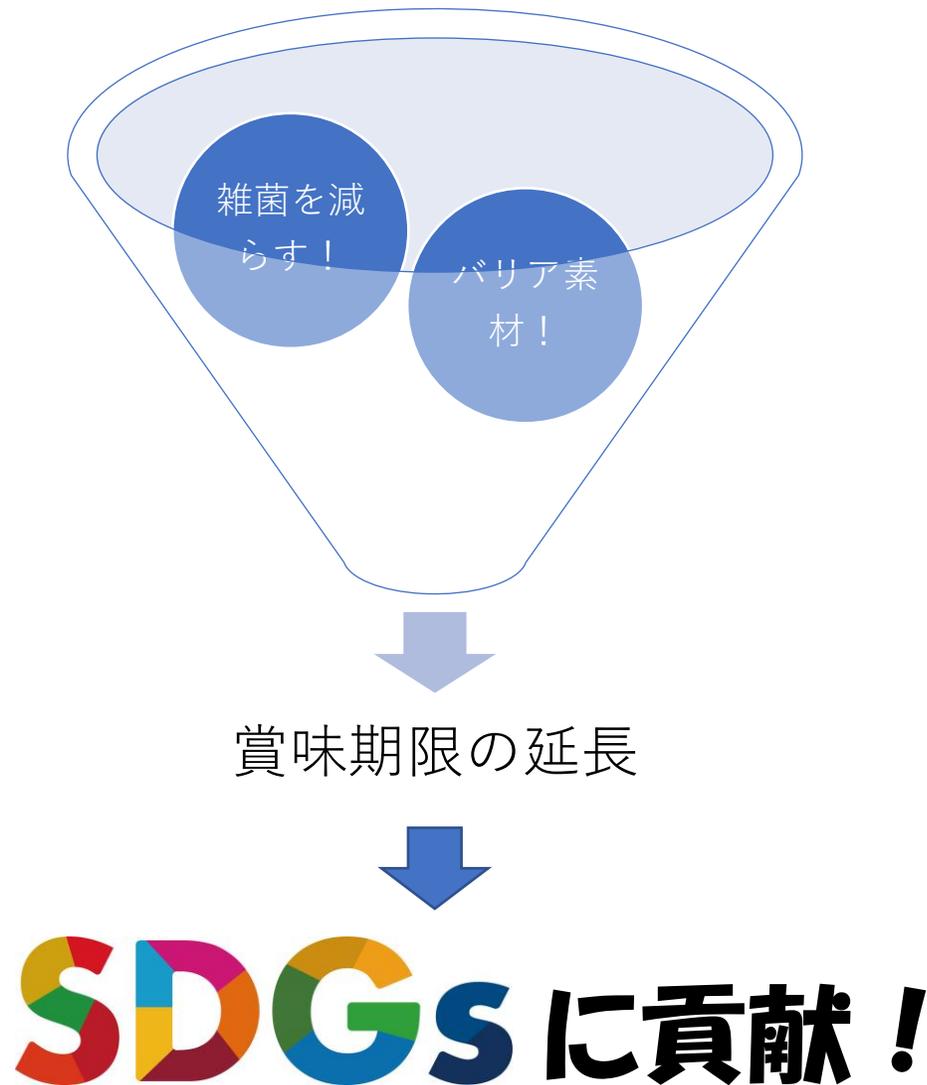


注)

チルド飲料は、チルド温度（0℃から10℃）で製造から販売まで温度管理されている飲料。ESL飲料とは、原料から製品に至る製造工程において細菌汚染の原因を減らした飲料。チルド流通。アセプティック飲料とは、内容物と容器を別々に殺菌し、無菌状態のなかで充填・密封される飲料。



一口に飲料と言っても充填方法はさまざま！



雑菌を減らした商品のメリット

ある大手コンビニでは、おにぎりの包材をバリア包材へと変更し、賞味期限を2倍にした所、廃棄量は半分になったと発表しています。賞味期限の長い商品は社会から求められる傾向です。

輸出のためには益々賞味期間の長い商品が求められてきています。輸出に関しては農林水産省から輸出促進法も施行されています。



長い賞味期限を達成するには包材のパフォーマンスも上げる必要有り!

菌がない豆腐なので
長持ち！



知ってました？豆腐も長期保存可能???

無菌状態で充填すれば、傷みやすい豆腐でも冷蔵庫に入れなくても長期保存が可能です。一般的に豆腐はチルド温度で1-2週間ほどの賞味期間を設定されています。しかしこの無菌豆腐は、常温で157日の保存が可能です。

おいしさそのまま、6ヶ月近くも保存できる豆腐は、海外駐在員の間では人気商品です。最近、災害時の備蓄品としても採用されるようになりました。



日本の食文化の象徴である豆腐も無菌充填すれば、海外にも輸出できます！

業界に入ることの魅力・夢



充填機は縁の下の力持ち！でも、スーパー、コンビニで私達の充填機で生産された商品を見ると思わず手に取ってしまう！



長い賞味期限を達成しSDGsに貢献している充填機と包材開発に関わられてひそかに喜びを感じます！



どうやって牛乳を詰めているのか知らなかった。知るとコンビニで商品を見る目が変わった！



日本だけでなく、海外にも自社機が輸出されている事に誇りを感じる！



コンビニでひそかに、容器の底を見て、自社機で生産している商品を見つけると、嬉しくなる！