



中央化学 展示商談会2023

出展報告書

未来を支える選択を
~ 食品容器にできること ~

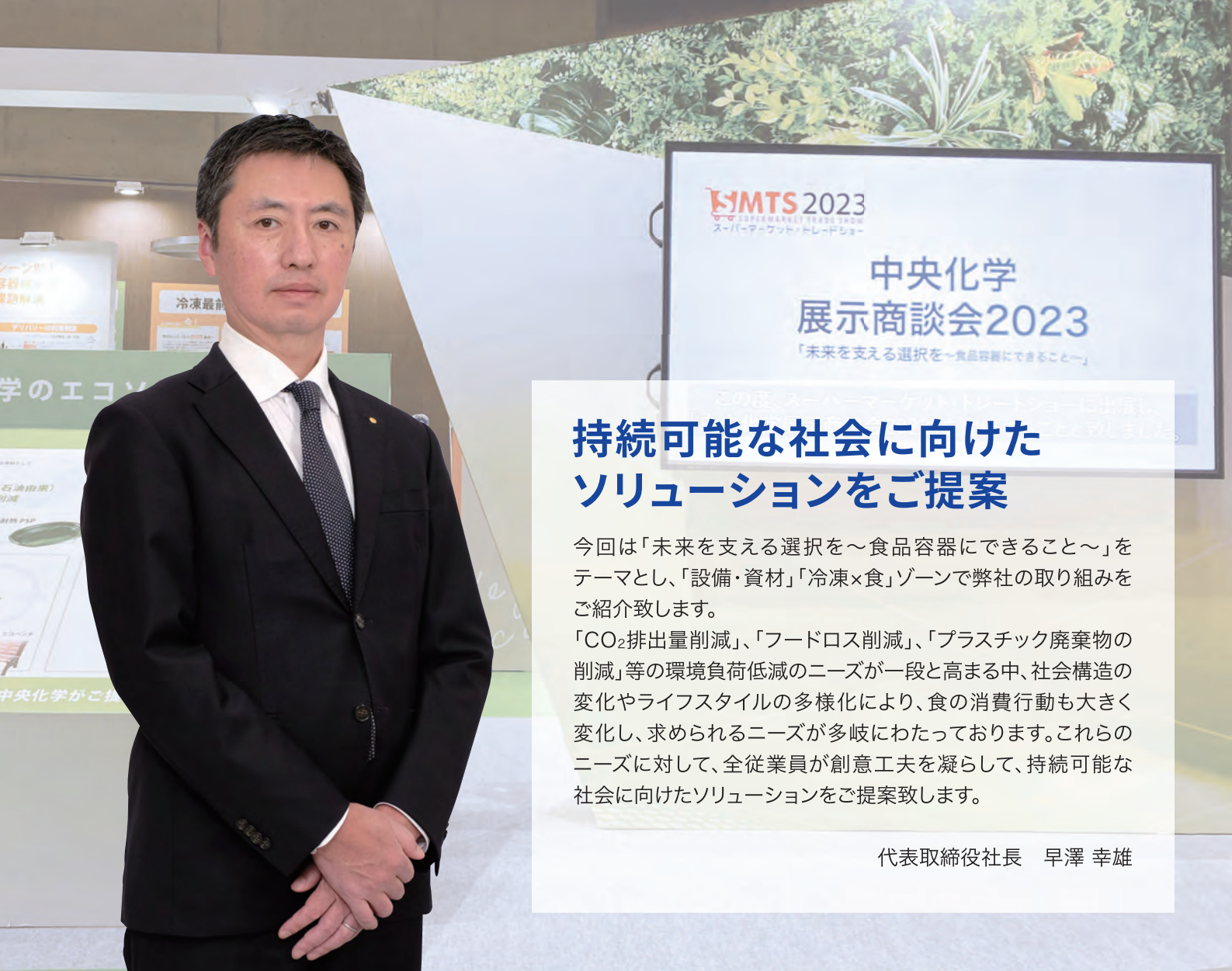
中央化学のエコソリュー

EXMTS 2023

中央化学
展示商談会2023

未来を支える選択を~食品容器にできること~





持続可能な社会に向けた ソリューションをご提案

今回は「未来を支える選択を～食品容器にできること～」をテーマとし、「設備・資材」「冷凍×食」ゾーンで弊社の取り組みをご紹介します。

「CO₂排出量削減」、「フードロス削減」、「プラスチック廃棄物の削減」等の環境負荷低減のニーズが一段と高まる中、社会構造の変化やライフスタイルの多様化により、食の消費行動も大きく変化し、求められるニーズが多岐にわたっております。これらのニーズに対して、全従業員が創意工夫を凝らして、持続可能な社会に向けたソリューションをご提案致します。

代表取締役社長 早澤 幸雄

CONTENTS - 目次 -

01	中央化学のエコソリューション	P02
02	エコ製品で環境課題を解決 (エコ製品・軽量製品)	P03-06
03	エコ素材でCO ₂ 排出量を削減! ~当社がご提案する環境負荷低減素材~	P07-08
04	中国トレンド発信	P09-10
05	冷凍最前線! 自慢の一品をもっと多くの人へ!	P11-13
06	包装技術で食品ロスを解決	P14
07	シーン別! 容器機能で課題解決	P15-16
08	食材を「おいしそう」に魅せるベジカラー	P17
09	パッケージ情報局	P18

中央化学のエコソリューション

軽量化 省資源化

プラスチック(石油由来)使用量の削減



TALFA®
天然資源(タルク)を
主原料とした
当社独自素材



MAPKA®
紙を主原料とした
環境配慮型素材



耐熱PSP

※MAPKA®は(株)環境経営総合研究所の商標です

再利用 再資源化

使用済みプラスチックのリサイクル



リサイクルPET原料の
シート製造から容器開発まで



[トレー回収リサイクル]



[エコベンチ]

再生可能資源の活用

バイオマス原料配合素材



バイオCF

バイオマス
No.190442



バイオCT

バイオマス
No.190087

食品ロス 人手不足解消

新素材・包装技術で消費期限の延長に貢献



冷凍容器



ガスバリア包装



CHUOKAGAKU

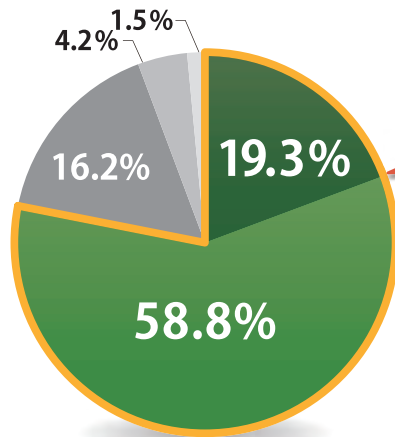
環境課題の解決を中央化学がご提案します。

エコ製品で環境課題を解決(エコ製品)

環境意識の高まりや食材価格の高騰に伴い、エコ素材を使用し、「高級感のある見栄え」や「機能」をプラスしたワンランクアップした製品をご提案します。

環境意識の高まり

Q. レジ袋有料化や新しい法律の施行により、あなたのプラスチックごみ問題への関心やご自身の行動に変化はありましたか。(○は1つ)



環境意識の関心を持つ人

78%以上!

- それら以前よりプラスチックごみ問題への関心が高くマイバッグ・マイボトルの持参、スプーン・ストローの辞退など具体的な行動をとっていた
- プラスチックごみ問題への関心が高まったためマイバッグ・マイボトルの持参、スプーン・ストローの辞退など具体的な行動を行うようになった
- プラスチックごみ問題への関心は高まったが、行動に変化はない
- プラスチックごみ問題への関心は高まっておらず、行動に変化はない
- 無回答

プラスチックごみ問題に関する世論調査

出典：内閣府広報室「プラスチックごみ問題に関する世論調査」の概要



高級感で付加価値



盛り付けから食卓まで 見栄えをキープ



- 寿司がずれにくい、囲い枠
- 厚みを感じさせる、ハカマ形状
- ネタを魅力的に引き立てる、色柄

パンフレットはこちら▶



フィルムレスの 農産物パッケージ



- 農産物の付加価値訴求
- 「容器+フィルム仕様」からフィルムカットで作業性UP
- リパック可能で包材ロスも削減

採用事例動画はこちら▶



機能で付加価値



紙とプラのメリットを 兼ね備えた素材



- ご飯がくっつきにくい
- 油がしみこみにくい、耐水性もある
- バイオマスマークの刻印で
環境配慮をアピール

MAPKA素材による特徴はこちら▶



内嵌合で 持ち帰りも安心



- 横からの衝撃に強く、蓋が外れにくい
- 漏れにくく、汁気の多いメニューも使用可能
- バイオマスマークの刻印で
環境配慮をアピール

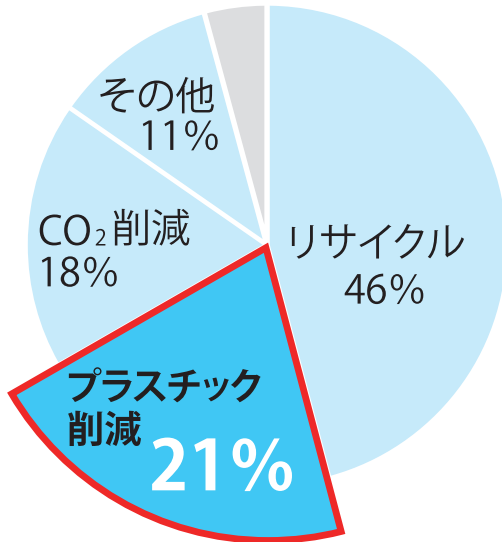
衝撃に強いはるかの検証動画はこちら▶



軽量製品の提案

プラ削減対応策として発泡素材やラップ対応製品を紹介

SM各社環境政策の比率



2022年12月 自社調べ (N=72)全国SMのHP等から調査

プラスチック使用量削減を政策として進めている企業は全体の21%。

取り組みやすい政策として **今後も増える見込み。**

<提案具体策>

①発泡製品で樹脂量 **61%** ダウン

※CT波ね皿20-15(ソリッド)から、PSPみやま20-16(PSP)に変更した場合

②ラップ製品で重量 **70%** ダウン

※PSP輝咲20-17(身蓋)から、PSPみやま20-16(ラップ)に変更した場合

原材料価格高騰対策

食料品値上がり比率は、昨年同月比で食用油(キャノーラ)114.6%、牛肉(輸入品)110.5%、鶏卵104.9%、まぐろ114.1%、鮭127.1%となります。原料価格高騰に対し、値入調整や付加価値の出し方を提案いたします。(出典:農林水産省「小売物価統計調査による価格推移」) ※2022.11と2021.11の価格の比率



鮮魚 単種盛り／旬魚／魚惣菜の提案

[FSTトレー]



- ①単種盛りは
価格コントロールを
しやすく消費者も好きな
魚種を選んで購入できる。
- ②FSTトレーはテーパーが
立っている為、売場で
綺麗に商品を魅せられる。

FSTトレー動画はこちら▶



[みやま]



- ①新鮮でおいしく、
原価も下がる旬の魚。
- ②各魚種と相性の良い
カラーリングを選ぶことで
旬をより強く訴求。

みやま動画はこちら▶



[芝舟]

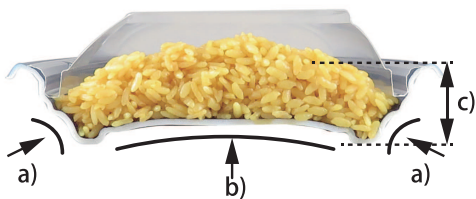


- ①魚惣菜を強化することで
購入層の拡大を狙う。
- ②深さのあるトレーで汁気
のある魚惣菜でも安心。
独自の太鼓形状で
ボリューム感を訴求。

デリカ 食用油の価格高騰／付加価値商品の提案

[オルマ]

量目調整しても、ボリューム感キープ!



- a) 側面の絞り形状
- b) 底上げ形状
- c) 本体深さ従来品▲7mm

[オルマ&デリゲー]

売場統一しやすい色柄デザイン!

オルマ



デリゲー



[四方盛]

～事例紹介～



- ①個数を3個→2個
サイズはそのまま、
小量目志向にも対応。
- ②1個あたり売価23円UP
- ③高級感のある柄と、
厚いフチにより
商品ズレを防ぐことが
できると評価され採用!

エコ素材でCO₂排出量を削減!

～当社がご提案する環境負荷低減素材～

当社では、石油由来プラスチック使用量の低減、及びCO₂排出量の削減に寄与する素材・製品開発に取り組んでいます。幅広い用途やご要望に応じて、最適なエコ素材・製品をご提案いたします。

プラスチック使用量の低減〈代替素材使用〉

省資源化 **Reduce**

タルファー
TALFA[®]



天然資源
タルク

素材構成	主原料タルク+PP
CO ₂ 排出量削減効果 ^{※1}	▲49% (当社PP比)
耐油性	★★★★★
耐寒性 (チルド)	★★★
耐熱性	130℃ (電子レンジOK)
用途	弁当・惣菜



[オクタールシリーズ]

マップカ
MAPKA[®] ^{※2}



素材構成	主原料 紙パウダー+PP
CO ₂ 排出量削減効果 ^{※1}	▲41% (当社PP比)
耐油性	★★★★★
耐寒性 (チルド)	★★★
耐熱性	130℃ (電子レンジOK)
用途	弁当・惣菜



[ククリシリーズ]



再生プラスチックの使用

再資源化 **Recycle**

C-APG[®]



素材構成	PETボトルのリサイクル原料+石油由来PET
CO ₂ 排出量削減効果 ^{※1}	▲27% (当社A-PET比)
耐油性	★★★★★
耐寒性 (チルド)	★★★
耐熱性	60℃
用途	青果・鮮魚・精肉



[OFLシリーズ]



エコマーク認定番号
(15 118 006)
※4



認定番号 201620001

バイオマス由来原料の使用

再生可能資源の活用 **Renewable**

バイオCF

サトウキビ 



素材構成	PS+バイオマスプラスチック
CO ₂ 排出量削減効果 ^{※1}	▲7% (当社CF比)
耐油性	★★★
耐寒性 (チルド)	★★★★
耐熱性	80℃
用途	鮮魚・精肉



[宝台閣シリーズ]



バイオCT

サトウキビ 



素材構成	PP+タルク+バイオマスプラスチック
CO ₂ 排出量削減効果 ^{※1}	▲7% (当社CT比)
耐油性	★★★★★
耐寒性 (チルド)	★★★
耐熱性	130℃ (電子レンジOK)
用途	弁当・惣菜



[はるかシリーズ]



紙の使用

再生可能資源の活用 **Renewable**

紙



素材構成	紙(ブラコート)
CO ₂ 排出量削減効果 ^{※1}	カーボンニュートラルに貢献
耐油性	★★★★★
耐寒性 (チルド)	★★★★
耐熱性	110~120℃ (電子レンジOK)
用途	鮮魚・精肉・弁当・惣菜・和菓子



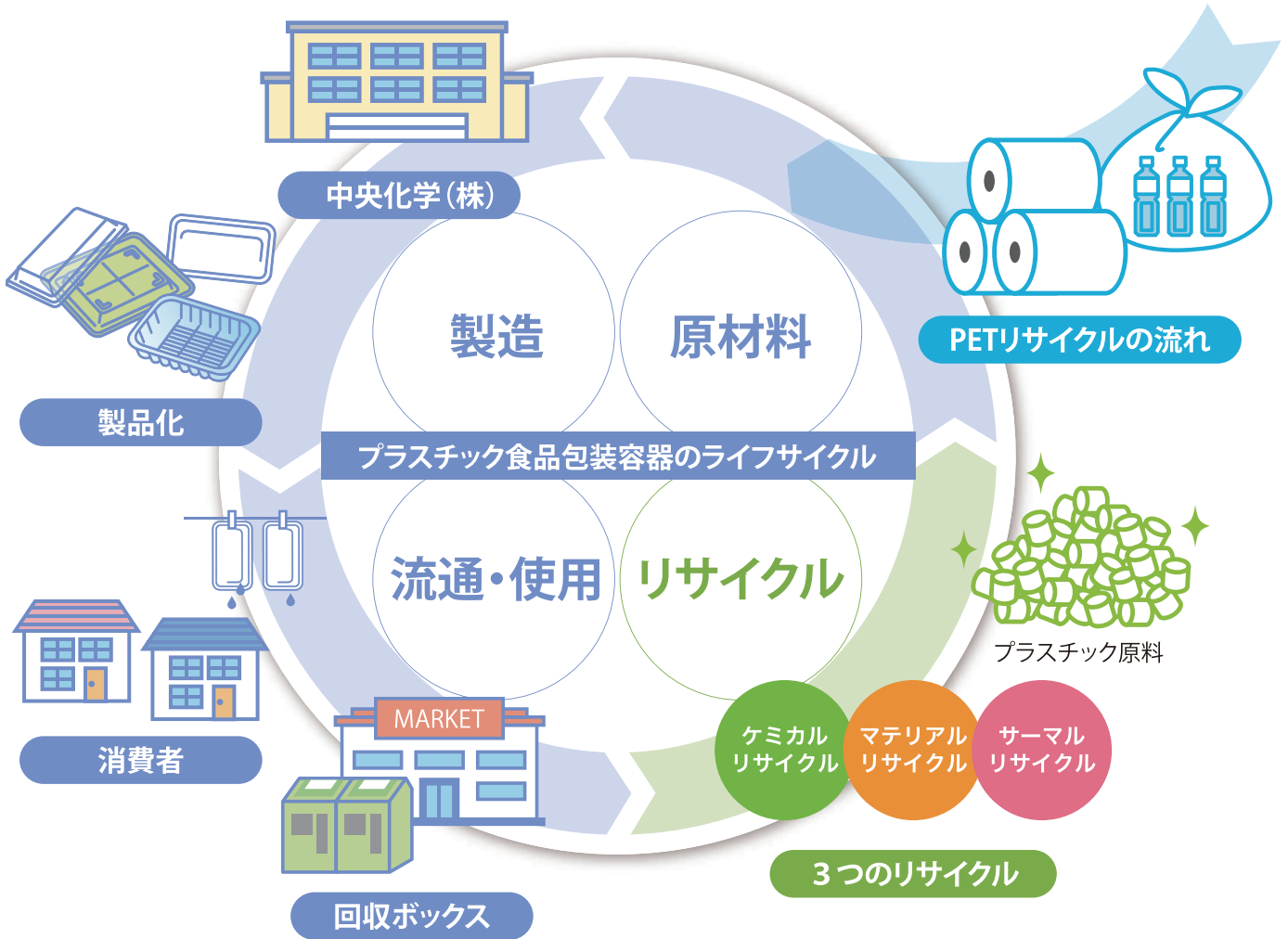
[ペーパーコップシリーズ]



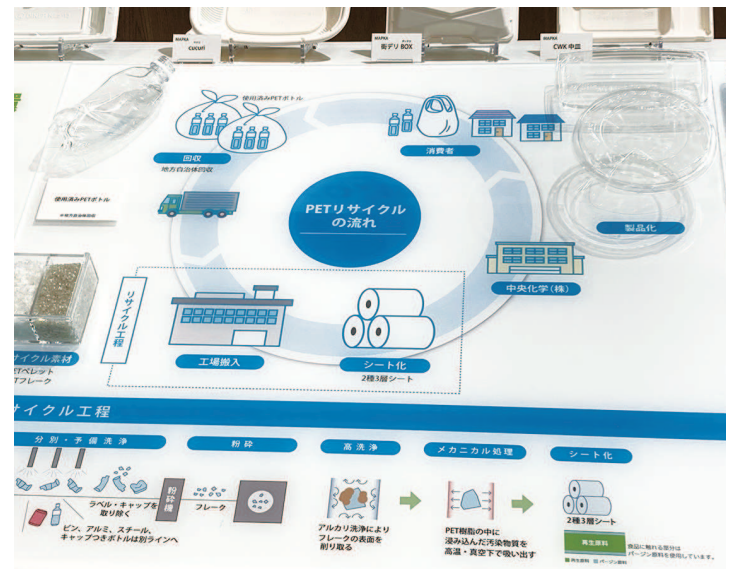
※1 CO₂排出量削減効果は、同重量における当社素材間の比較結果です (当社調べ)。※2 「MAPKA[®]」は株式会社環境経営総合研究所の商標です。
 ※3 バイオマスマークは、含まれているバイオマスの割合が乾燥重量 10% 以上で、かつ品質および安全性が確認された製品に付けられる環境ラベルです。
 ※4 エコマークとは、消費者が商品を購入するときの目安となるように導入された、環境負荷が少なく、環境保全に役立立つと認められた商品につけられる環境ラベルです。

リサイクルで進める資源循環

当社では、リサイクル素材の活用から、使用済みプラスチック食品容器の回収・リサイクルに至るまで、様々な資源循環に取り組みます。



リサイクルで進める資源循環はこちら▶



中国トレンド発信

近年、中国では環境保護活動、ワンウェイプラスチック製品への規制が始まっております。当社は、食の安全・安心の提供に役立つ食品容器はもちろん環境に配慮した素材、その素材を用いた食品容器の開発に取り組んでおります。

徹底したローコスト生産体制

- ✓ 日本同等な品質をローコストで
- ✓ 日系企業との取引経験も豊富
- ✓ 汎用樹脂は全素材対応
- ✓ 耐寒、耐熱素材などの機能面も充実



エコ素材の品揃えを充実

- ☑ 木製、竹製
- ☑ パルプモールド
- ☑ 耐熱 PLA

- ☑ ^{でんぷん} 澱粉など植物由来樹脂
- ☑ 紙製（耐寒、耐熱）



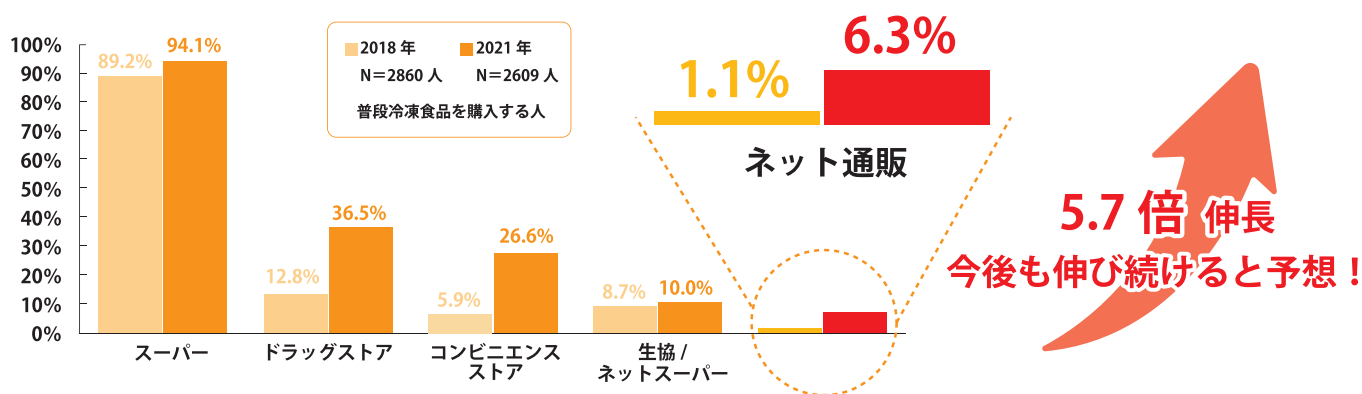
冷凍最前線！自慢の一品をもっと多くの人へ！

時代はコスパからタイパ※重視になっています。かけた時間に対する効果、満足度がどの程度なのかを表します。冷凍食品は健康・簡便・時短をキーワードに商品が多く開発されタイパ重視の消費者から需要が高まっています。購入してみたい冷凍食品のヒットワードは、「家庭で専門店の味」「大容量パック」です。また、2022年の冷凍食品のトレンド大賞は「冷凍自販機」でした。

※タイパとは「タイムパフォーマンス」を省略した言葉で時間対効果を表します。

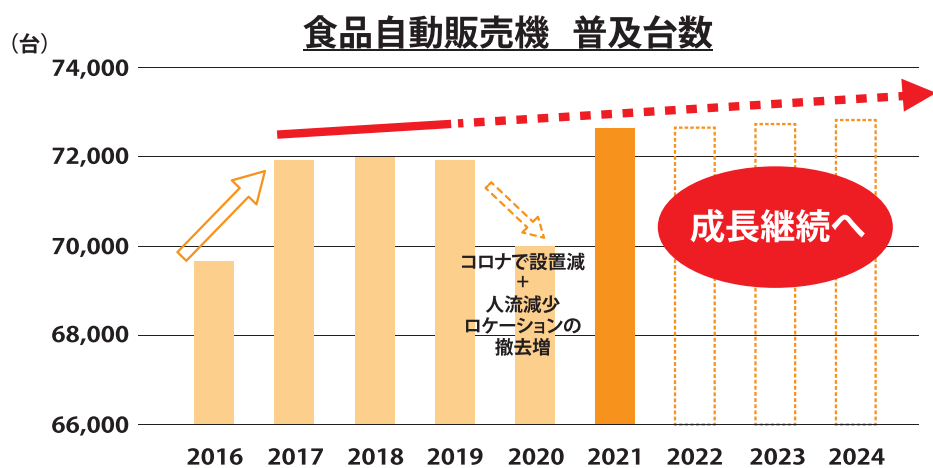
成長している冷凍販売

- ・スーパーマーケット
- ・ドラッグストア
- ・コンビニ
- ・ネット通販
- ・自動販売機



出典：株式会社 mitoriz <https://md-next.jp/19525>

※全国の消費者から実際に購入/利用したレシートを収集し、ブランドカテゴリや利用サービス、実際の飲食店ごとのレシートを通して集計したマルチプルリテール購買データのデータベース
調査期間：2021年9月25日～9月26日 2018年調査10月9日～10月10日
インターネットリサーチ ソフトブレン・フィールド調べ マルチプルID-POS「Point of Buy® (POB)※」より



富士電機株式会社調べ 日本自動販売システム機械工業会普及台数より



ネット通販と冷凍自販機を利用する人が増加している

容器のこんな悩みも多い…

- ✓ 冷凍用の容器がわからない
- ✓ どう包装するのかわからない
- ✓ 冷凍自販機に使える容器は？
- ✓ 冷凍による容器の破損が心配
- ✓ 機械と容器サイズが合わない
- ✓ 環境配慮された冷凍容器はある？





急成長している冷凍市場に対応したい いますぐ使える容器をご提案いたします！

耐寒CT フロズ：冷凍食品を売場から食卓まで

耐寒性：◎

耐油性：◎



電子レンジOK

- ・ 冷凍効率を上げる機構
- ・ 幅広いメニューに合うサイズ
- ・ トップシール、三方袋対応



グリーンカレー
[耐寒CTフロズ MS24-18 BK]



耐寒PP 冷パック：冷凍自販機対応耐寒フードパック

耐寒性：◎

耐油性：◎



電子レンジOK

- ・ 自販機専用モデル
- ・ 落下衝撃から商品を守る素材 / 機能
- ・ 落下しても安心のダブル嵌合方式



醤油ラーメン
[耐寒PP冷パック 23-18(56)]



PSP CIトレー: 食材を立体的に見せる

耐寒性: ○

耐油性: △

NG

電子レンジNG

- 食品を立体的に魅せる板形状
- スキンパックに最適
- 食材の色を明るく引き立てる『黒色』追加



アジの開き
[CI 20-13 黒内]



紙 ECウェア: 優れた耐水・耐油・耐熱・耐寒性

耐寒性: ○

耐油性: ○

OK

電子レンジOK

- 耐水 / 耐油に優れ、冷凍からレンジまでOK
- ラップ包装機 (ストレッチ) 対応
- 優しくナチュラルなクラフト色

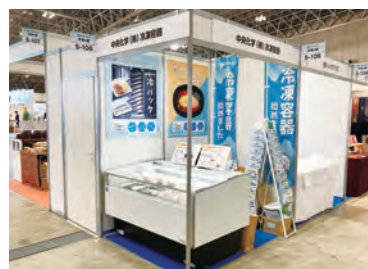


ホットケーキ
[ECウェアK19-15 クラフト]



冷凍×食 ミニ小間出展しました!

冷凍に対応した新製品「フロズ」「冷パック」をご紹介しました。フロズは、カレーやお弁当に最適です。本体底面の設置面積を増やすことで熱伝導による冷凍効率を高められます。一方、冷パックはダブル嵌合方式により、自動販売機から出てくる際の衝撃に強い容器です。

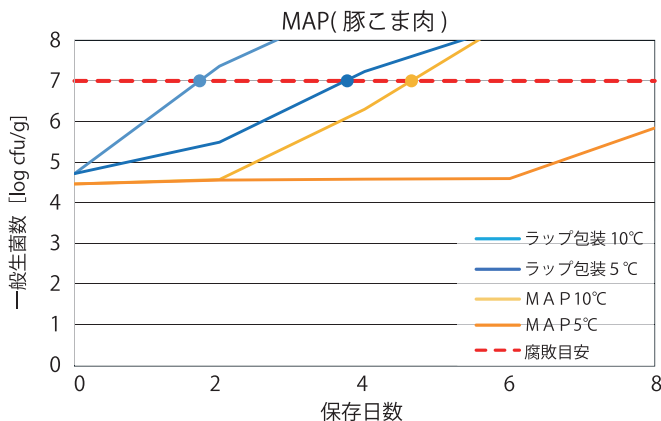


包装技術で食品ロスを解決

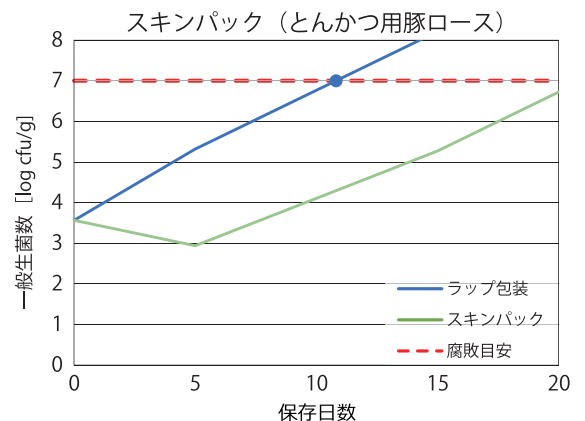
もったいないをなくそう、未来のために

食品廃棄量、地球温暖化、世界人口の増加、食糧危機などのさまざまな問題に対し、「もったいないをなくそう、未来のために」できることとして、中央化学は高機能容器で食品ロス削減に貢献します。MAPやスキンパック（高機能容器）を導入することで消費期限の延長が図れます。

【日持ち効果の検証】



東洋大学 × 中央化学株式会社 共同研究



自社調べ

■保存温度 10°C
ラップ包装：1日
MAP：4日

■保存温度 5°C
ラップ包装：3日
MAP：8日以上

■保存温度 5°C
ラップ包装：10日
スキンパック：20日以上

日持ちの長さは

・ラップ包装 (10°C) < ラップ包装 (5°C) ≦ MAP (10°C) < MAP (5°C) ・ラップ包装 < スキンパック

MAPのグラフから、食肉の低温管理の重要性が承認されました。また、保存性向上においてはMAP、スキンパック共に大きな効果が見られました。

中央化学は導入から商品化までお手伝いします。

NEXTパッケージ! バリアスキンパック

【TSシリーズ】

- ・ドリップ漏れ
- ・多様な陳列
- ・状態維持
- ・酸化防止



食品ロス削減に貢献! ガス置換包装

【CFPシリーズ】

- ・鮮度保持
- ・計画生産
- ・廃棄ロス削減
- ・販路拡大



シーン別! 容器機能で課題を解決

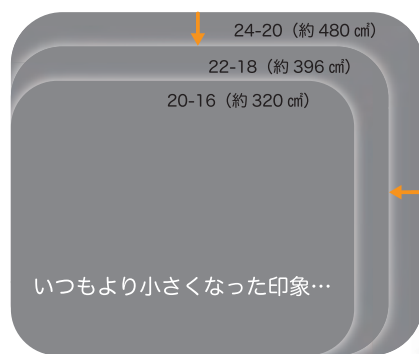
生産性アップを考える

マルチタスク※化している現場では、作業の簡素化が重要です。バックヤードでは様々な判断・作業の連続のため、迷わない作業で生産性アップにつながります。

※マルチタスクとは、短時間で切り替えながら複数の作業を行なっていくことです。

量目変更しやすいサイズ感

原料高騰により対策として「A価格をあげる」「B量目を減らす」「Cメニューを変更する」の3つの方法があります。



量目を変更しても
小さくなったと感じない
ボリューム感と横に長い
プロポーション

盛り付けしやすい小さめのお弁当!

LOX CTロックス

- メニューや量目を見直しやすいサイズ
- おかずがズレない盛り付けしやすい!
- パチンと蓋閉め

作業時間検証
容器を10枚並べて
から蓋を閉めるま
での平均タイム

WF

48.06 秒

LOX

38.93 秒

その差
9.13 秒

※社内調べ



ワンダー（驚異的）な嵌合!

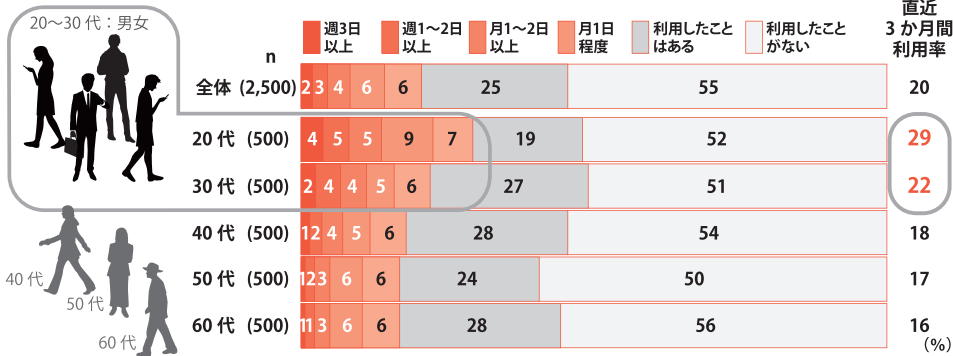
ワンパック

- 不意に外れない強い嵌合
- 開けやすいベロ形状
- ラベル貼りしやすい
- ロースタックでかさばらない
- しっかり閉まるから作業がはかどる!



デリバリーの利用頻度

フードデリバリーの利用頻度（単一回答）



※調査結果は、端数処理のため構成比が100%にならない場合があります。

直近3か月間に注文したメニュー (複数回答：n=512)

※ベース：直近3か月以内にフードデリバリーを注文した人/
上位8項目を抜粋

1位	ピザ	57
2位	お弁当	29
3位	お寿司	27
4位	ハンバーガー・フライドチキン	23
5位	丼もの	19
6位	ラーメンや中華料理	14
7位	カレーや洋食料理	14
8位	パスタ	11

引用：株式会社クロス・マーケティング
「宅配に関する調査（2022年）フードデリバリー編」
(<https://www.cross-m.co.jp/report/life/20221013delivery/>)

メインターゲットは20~30代。ターゲットの嗜好をつかんでデリバリーの**継続運用**を!

デリバリー市場規模は今後も伸びる

2022年のデリバリー市場は2021年をピークに若干下がりますが、2019年と比較すると79%増加見込みです。市場は「縮小」しているのではなく、「コロナ禍前の正常な成長速度に戻った」と言え、今後もデリバリー市場は伸びていくと予測できます。

配送時の開封を防ぐデリバリー容器

BCT SHIELD

- 確実にロック
- 開封の痕跡が一目瞭然



- こじ開けを防止



ありそうでなかった麺容器 フードパックタイプの中皿フタに注目!

TP めん鉢

- 麺とスープを分けておいしさキープ
- 容器集約でバックヤードがスッキリ!



- 漏れにくい内嵌合



食材をおいしそうに魅せるベジカラー

ベジカラー Vege color



ベジカラーとは

※ Vegetable+Color=Vege color(ベジカラー)

食の三原色をベースに、野菜をイメージした自然な鮮やかさで、彩りをもたせつつきちんと馴染み、中身を引き立たせます。

野菜の彩りを容器の色柄でプラスすることで、“バランスが良い”=“美味しそう”を実現します。

※ 栄養学では「色のバランスがよい=栄養のバランスがよい」という考え方があります。特に白や茶色が多くなりがちな食卓に加えることで「おいしそう」に見せられるのが「赤・緑・黄」の三色です。



ベジーR

赤色は食欲増進効果のほかに「交感神経」を刺激し体感温度を上げる効果があると考えられています。ベジーRに盛りつけることで料理が温かく美味しそうに見せることができます。



ベジーGN

緑色はフレッシュな印象を与えるだけでなく他の色を引き立てる効果があります。ベジーGNに盛りつけることで料理の色を引き立て、美味しそうに見せることができます。



ベジーY

黄色は食欲増進効果のほかに明るく視認性が良い色のため売場に変化をつけることができます。ベジーYに盛りつけることで料理を美味しそうに見せ、売場をパッと明るくできます。



原料高騰対策

近年、原料価格の高騰が続く中、様々な企業で商品価値を上げる取り組みが行われています。こうした中で、さらなる価値を提案することが求められています。

パッケージを変えて、商品価値をアップしませんか？



量目調整…
包装資材の
スペック変更…



商品価値
アップ



エコ製品を使用
(イメージアップ)

ツマと刺身を
それぞれおいしく
食べられる
(おいしさアップ)



具材を2種追加
(価値アップ)

船型容器に変更
(差別化)

当社と一緒に新しい価値を提供しませんか？

エコ売場サポート

環境配慮への意識が高まる中、売場づくりに悩んでいませんか？

POP やパネルを用いてエコ製品の売場づくりをサポートします！



容器の特徴が一目で分かる
POP やパンフレット



容器の使用イメージがわく
盛り付け写真

売場づくりにお困りでしたら当社にご相談ください。

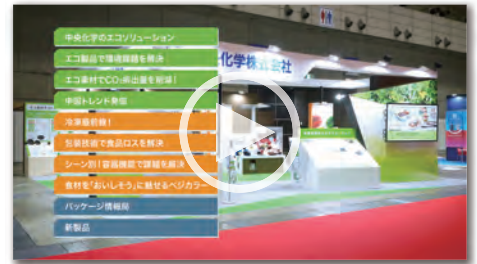
パンフレット

環境配慮型製品やカテゴリー別の
おすすめ製品を特集し、ご紹介します。



展示商談会ダイジェスト

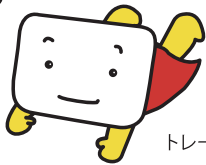
SMTS 出展の様子を動画でご紹介。
会場の臨場感をお伝えします。



SNS

中央化学、SNS 始めました。

Follow me!



トレーマン®

最新情報を
いち早く



LINE

トレンド情報
週2で発信



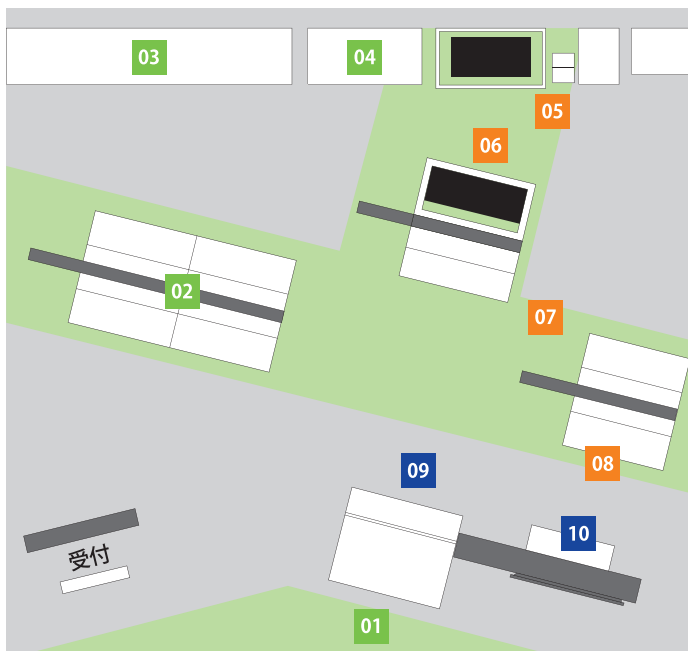
Instagram

便利な機能
検証動画



Youtube

[展示会レイアウト]



- 01 中央化学のエコソリューション
- 02 エコ製品で環境課題を解決
- 03 エコ素材でCO₂排出量を削減!
- 04 中国トレンド発信
- 05 冷凍最前線!
- 06 包装技術で食品ロスを解決
- 07 シーン別! 容器機能で課題解決
- 08 食材を「おいしそう」に魅せるベジカラー
- 09 パッケージ情報局
- 10 新製品