

ガス置換包装関連 東京食品機械が拡販

スーパー・コンビニ向け

20年12月期 売上高2.7倍 57億円

東京食品機械（東京都中央区、秦哲志社長、03・3663・4006）は、スーパーやコンビニエンスストア向けのガス置換包装（MAP）関連製品の販売を強化する。中央化学、三菱ケミカルと共同開発したMAP用トレーを中心に、食品ごとにガス配合比率を変えて消費期限を延ばすノウハウを生かし、売り込みを図る。3年後の2020年12月期に、MAP関連の売上高を現在の2・7倍に当たる57億円程度まで引き上げる。

東京食品機械はドイツのマルチバック製のトレーシーラーや深絞り包装機などを輸入販売している。同社が共同開発したMAP用トレーを付加価値として攻勢をかける。外部が

ら酸素が入らない酸素バリアー性や、フィルムの熱シール性が高いほか、中が曇らないのが特徴。

16年6月から本格的に市場投入し、生肉や焼き魚の包装で採用が



ガス置換包装した生肉

始まっている。今後はスーパーやコンビニエンスストアなどに拡販すると同時に、野菜やカットフルーツ向けにも展開する。MAPはパック内の空気の組成バランスを変更して細菌の繁殖と酸化を抑制する包装方法に位置付ける。

90億円に伸ばす計画で、このうち約30%を占めるMAP関連をけん引役に位置付ける。

和洋総菜などの消費期限を4日間から1週間程度までに延ばせるといふ。同社の16年12月期の売上高は143億円。20年12月期に同1

式。使用するガスは窒素、酸素、二酸化炭素の3種類で、これらの組み合わせと新型トレーで2日間程度だった生肉、鮮魚