

俵物



日本の知恵、
プラスチックの知恵

俵に託した山海の幸

五穀豊穡の象徴とされる米俵ですが、米以外にも豆や雑穀、木炭などの品目を詰めて取引されてきました。その中で、米1俵は流通の基礎単位ともなっていました。一方、17世紀の元禄時代には、長崎港から輸出された「長崎俵物」と称して海産物を入れた俵物があります。中でも干したナマコ、アワビ、フカヒレは「俵物三品」と珍重され、隣国の中国に船便で運ばれました。その俵の材料は稲わらですが、梱包の役目だけではなく、湿気をコントロールして、中の食品を貯蔵する保存庫としての役目を担いました。

この俵物のように、生産地と消費者の距離を超えて流通を実現した素材が、住友ベークライトの青果物鮮度保持フィルムP-プラス[®]です。通気性を持ちながら鮮度を長く保つ機能を持ち、これまでの食品の生産管理や保存期間、流通までを変える青果物鮮度保持フィルムです。



P-プラス[®]

青果物鮮度保持フィルム

ミクロの穴加工が施され、鮮度保持の機能がついた包装フィルム。野菜や果物の呼吸に合わせて最適な酸素透過を設定して、品質保持期間を従来の倍以上に延ばすことを可能に。生産、流通、消費の枠を拡大し、環境にも優しいフィルムシートです。

プラスチックのパイオニア

 住友ベークライト株式会社

P-プラス開発部

〒140-0002 東京都品川区東品川二丁目5番8号 天王洲パークサイドビル
TEL:03-5462-4220 FAX:03-5462-4898 <http://www.sumibe.co.jp>