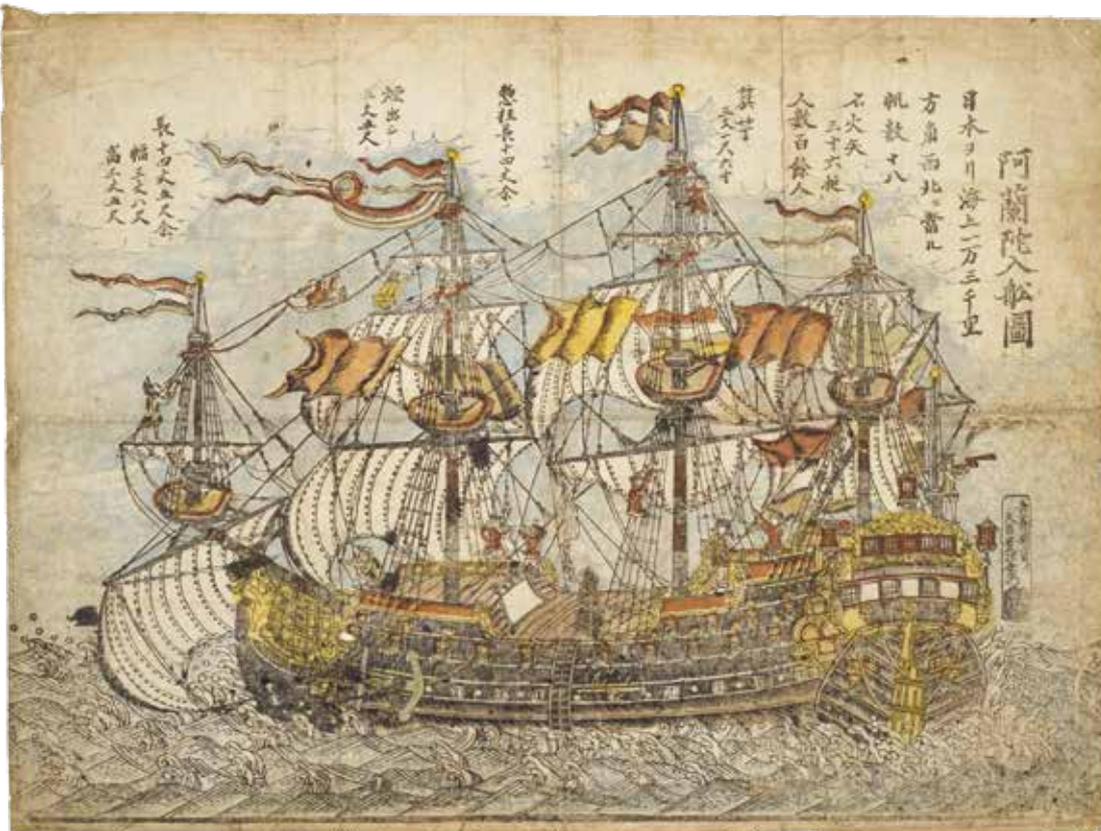




日本の知恵、
プラスチックの知恵



国立国会図書館蔵

料理の仕上げに使われた、日本の醤油

コンプラ瓶

こんぷらびん

「醤油つくる」とは、夏の季語。江戸時代中期に関西からくる「下り醤油」は特に味がいいと評判で、江戸っ子を侮しがらせたものですが、その製法で肝となるもろみの発酵は夏に行っていた。この醤油に目を付けたのが、長崎の出島に出入りしていたオランダ人の仲買人（コンプラドル）。西欧では醤油を料理の味付けの仕上げに使う需要があり、長崎の波佐見で焼いた「コンプラ瓶」と呼ばれる磁器の瓶に詰めて輸出しました。長い航海で風味が損なわれないように、火入れした醤油を詰めた上でコルク栓をし、その上を松脂などの天然の接着剤で固めて密封し、外気に触れて酸化しないように運ばれました。

醤油の酸化を防ぐ工夫をしたコンプラ瓶のように、酸素ガスパリア性、耐ピンホール性などの機能性を持った食品包装用共押出多層フィルム・シートがスマライト® CEL。暮らしと食卓を豊かに演出するさまざまな機能と特徴を持つ深絞り包装用多層複合フィルム・シートです。



スマライト® CEL

プラスチックのパイオニア

住友ベークライト株式会社

フィルム・シート営業本部

〒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:03-5462-4111 FAX:03-5462-4873 <https://www.sumibe.co.jp>

