

2025年6月27日(金)
大阪・関西万博「フューチャーライフエキスペリエンス」に参加
～鮮度保持技術で「食の未来」を支える～

住友ベークライト株式会社(本社:東京都品川区、代表取締役社長:鍛冶屋伸一)は、2025年6月27日に大阪・関西万博「フューチャーライフビレッジ」で開催された「フューチャーライフエキスペリエンス」ステージに参加しました。食品パッケージ材を通じて、食の未来に貢献する企業として、鮮度保持包装の重要性を伝え、食の未来を共に考える貴重な機会となりました。



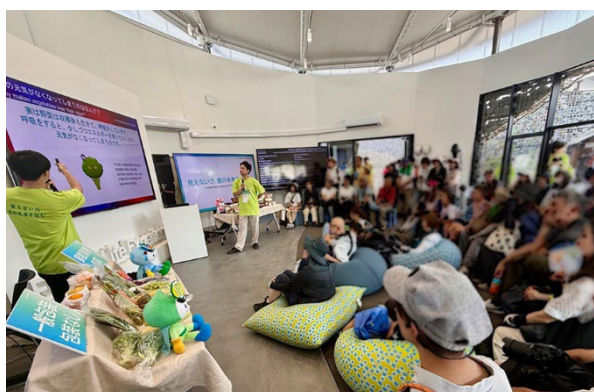
ぜんぶのいのちと、
ワクワクする未来へ。

発表テーマ:「見えない力 食の未来をつつむ」

当社は、「見えない力 食の未来をつつむ」をテーマに、食品パッケージ材が持つ可能性を大阪・関西万博「フューチャーライフビレッジ」で6月27日(金)に開催された「フューチャーライフエキスペリエンス」ステージに参加しました。当社の食品パッケージ材は、独自の機能を付与することで「包む」だけでなく「鮮度保持」を実現し、今後も食の未来に貢献してまいります。

参加型体験で「鮮度保持」を共有

ステージでは、来場者が身近な食品を題材に「鮮度保持」の重要性を考える参加型体験を提供しました。新鮮な食品の状態や劣化の仕組みを解説し、野菜や精肉を実際に手に取ってもらいながら、動画やクイズ形式でわかりやすく体験していただきました。



当社の鮮度保持パッケージ材である青果物向けの「鮮度保持フィルム P-プラス」と精肉向けの「スキンパック」を紹介し、これらが食品の鮮度保持において重要な役割を果たしていることを発表しました。

1. 青果物向け「鮮度保持フィルム P-プラス」

青果物は収穫後も呼吸を続けており、そのまま放置したり密封したりすると劣化を招きます。住友ベークライトの「鮮度保持フィルム P-プラス」は、包装フィルムの微細孔により袋内の青果物の呼吸量をコントロールし、青果物の呼吸量を調整し、「冬眠状態」に保つことで鮮度を長期間維持します。青果物の種類や重量、流通環境等に応じた最適なフィルムの酸素透過量を設定することにより、呼吸を抑えて鮮度保持を行います。P-プラスを使用することで野菜、果実、カット野菜まで幅広く鮮度を保ち、フードロスの削減に寄与しています。



鮮度保持フィルム P-プラス

2. 精肉向け「スキンパック おいしさスキン®」

お肉と言えば「赤く鮮やかな色」を新鮮だと感じる方が多いかもしれませんが、実はお肉の本来の色は紫がかった赤色です。この色は、お肉に含まれる色素タンパク質であるミオグロビンが主に影響しています。ミオグロビンは酸素に触れると赤色に変化し、さらに時間が経つと茶褐色になる性質があります。住友ベークライトが開発に成功した従来にはない追従性を持った「スキンパック おいしさスキン®」は、酸素を遮断する特殊なフィルムを使用しているため、お肉が本来の赤紫色を保ち、鮮度を長く維持します。この技術により、お肉を菌や空気から守り、肉汁をしっかりと閉じ込めることで、より良い状態でお届けすることが可能になります。



スキンパック おいしさスキン®

一般的なトレーを使う包装から台紙を用いた包装に変更することでプラスチック使用量を減らすことも可能となり、地球環境に優しく、現代社会のニーズに応える技術です。

○鮮度保持技術が創る「食のミライ」

鮮度保持技術は、食品のおいしさを長く保つだけでなく、社会全体にさまざまな恩恵をもたらす可能性を秘めています。

- フードロスの削減: 食品の廃棄や過剰な生産を抑えることで、持続可能な社会の実現に寄与します。
- 新たな食との出会い: 世界各地の食品をより身近に楽しめる機会が広がり、食文化の多様性を育みます。
- 豊かな社会の創造: 効率的な食品流通・保存が、私たちの暮らしや働き方に新たな価値をもたらします。

住友ベークライトは鮮度保持技術で、未来の食を支える基盤づくりに貢献し、食品のおいしさを守りながら、持続可能な社会と食文化の進化を支える重要な役割を果たしてまいります。

本件についてのお問合せ先: 住友ベークライト株式会社 フィルム・シート営業本部
お問い合わせフォーム: https://inquiry.sumibe.co.jp/m/j/filmsheets_food

このリリースに関するお問い合わせは
コーポレート・コミュニケーション部
広報担当まで

〒140-0002
東京都品川区東品川2丁目5-8
天王洲パークサイドビル

TEL (03) 5462-4818
FAX (03) 5462-4876
WEBSITE
<https://www.sumibe.co.jp>