

## ハインツの「倒立容器」と ハンツの「エルゴノミクス (人間工学) 容器」

ハインツでは、「使いやすさ」に新たな位置付けを加える新容器を、同社のケチャップに採用しました。

オーエンス社によって生産される、人間工学にもとづいてデザインされた新容器は「Easy Squeeze!」と名づけられ、容器を握って簡単に中身を絞り出せる形状になっています。また、通常の逆、キャップを下にしてさかさまの状態での使用を前提としていて、材質はバリア材を含むPET5層構成で、表層以外の部分には重量にして35%に及びりサイクル樹脂を使用しています。

キャップにも本体の機能にあわせた工夫が施されています。シーキスト社による「Simpli Squeeze」キャップは、シリコンの弁を使用して、本体を握っていないときのの中身のタレを防止。サイズは、直径で約54mmと、通常のケチャップ容器キャップのほぼ2倍。キャップを下にして置いた際の安定性を確保しています。

この容器を使用したケチャップは20oz (約570g)と30oz (約850g)の2種類が発売され、通常容器を使用した24oz (約680g)と36oz (約1020g)の商品と同等の価格での販売になるそうです。

ところが、アメリカでケチャップの市場をハインツと2分するハンツが、「Easy Squeeze!」の発表と全く同日に、

同様の機能を持つ上下さかさまの新ケチャップ容器を発表しました。容器名は「Perfect Squeeze」。機能的な狙いは共通していますが、こちらのデザインはより特徴的です。ベチニー・プラスチック・パッケージング社によるこの容器は、形状、ラベルともに、目を引くと同時に握りやすさも考慮された左右非対称デザインになっています。

材質でも、同社の通常品容器とは差別化が図られ、EVOHとPPの積層構成になっています。

キャップは、清潔さと保管時の安定性に配慮し、ハインツの製品と同様にシーキスト社の「Simpli Squeeze」を使用しています。

価格は、「Perfect Squeeze」を使用しない商品の32oz (約900g)が1.79ドルに対して、28oz (約790g)で1.99ドルが希望小売価格となっています。



ハインツの「倒立容器」(左)とハンツの「エルゴノミクス容器」(右)

(FOOD&DRUG Packaging / June 2002)

は、今後のパッケージ業界における開発の方向性は社会環境への貢献度を無視しては語れません。

伸び行く中食の業界の商品に対し、環境問題を最大限に配慮をしながら、最適なパッケージを提供していきたいと考えております。この国の食の歴史、変遷を改めて確認し、これからの食の変化の方向性を見定めるためにも、「中食」をテーマにした研究会を発足させました。これから、中食を深く追求し、パッケージの研究開発を行っていききたいと思います。

2003年6月6日、後楽園ホールにて行われる「中食市場研究会」セミナーを協賛いたします。どうぞ、ご参加下さい。

詳細は、弊社営業担当までお問合せ下さい。



- 特集  
現代の「食」を変える「中食産業」
- ハイブリッド研究会レポート  
サプリメント(栄養補助食品)の正しい理解と活用法
- 商品開発とHACCPについて(No.4)  
損益分岐点ならびに限界利益(3)
- COLUMN  
2010年を目指し、すでにスタートしている『健康日本21』
- 情報BOX  
海外情報/Topics

### 特集

## 現代の「食」を変える「中食産業」

家事に費やす時間は年々少なくなってきている事は周知の通りです。素材を購入し、家庭で料理をする事を内食と呼ぶようになったのは、人々の生活スタイルが変化するのに伴って食のシーンが大きく変わってきたためでしょう。

マクドナルドや牛丼の吉野家。それらに代表される一世を風靡し、日本の食生活を大きく変えた外食産業界。ところがここ数年の間に、この産業の売上が大きく減っています。また、外食産業の台頭により内食の分野はすでに低い水準で推移している今日、食のシーンは今後どのように変わっていくのでしょうか。

ここ数年、「中食」という言葉をよく耳にします。デパート地下街の持ち帰りのお弁当やお惣菜、街のお弁当屋さんや佃煮屋さんなど、昔からあったこの国の文化の一つですが、それが消費者の食生活を大きく変えようとしています。この分野は、多くの世代に受け入れられ、低迷している食関連分野に於いて唯一伸びつつあります。中食が社会に対して持つ影響力は非常に大き

なものがあります。環境問題に対して、間違った方向に向かわないように真剣に取り組んでいく必要があるでしょう。

中食を正面から捉え、対応したパッケージは未だにありません。

冷凍食品、レトルト食品、脱酸素包装による保存食品など、食品の分野ではその技術の向上には、目を見張るものがあります。そのスピードに対し、パッケージ、特にプラスチック加工による食品包装の分野はどう対応してきたでしょうか?ほとんどの場合、先に完成した食品加工技術を後から追いつき、多くの技術分野では未だに完全なパッケージは出来上がっていないのが現状ではないでしょうか。

買い物を楽しむ演出し、思わず持ち運びたくなるような美しい容器の開発。美味しさをそのまま運ぶ機能の研究。食卓を飾るデザインの制作。

今後、益々拡大するであろう中食産業に対し、ギンポーパックは最適なパッケージを開発・提案して行きたいと考えております。



## Topics

### 「中食研究会」 発足しました!

いわゆる容器包装リサイクル法が施行されて7年が経過しました。水や空気に代表される環境問題に端を発し、都市のゴミ問題がとうとう食品包装容器にまで迫ってきました。大変な時代になりました。石油資源が主原料の業種として

鉄・銅・亜鉛。金属は、人間に必要ですが、不足になりがちな栄養素だそうです。必須栄養素を基礎に中食を考える事と、パッケージを開発する事を同時に進める。食品開発の原点ですね。(富島)

ギンポーパック通信 (ジーズ) Vol.4

- 発行: 株式会社ギンポーパック  
TEL.03-3866-1101(代) URL http://www.ginpack.co.jp
- 編集・制作: フーズコア (Foods CORE)  
TEL.03-5649-2081 URL http://www.foodscore.com
- 発行年月日: 2003年4月15日

# サプリメント(栄養補助食品)の正しい理解と活用法

講師 ● 井上正子 | 日本医療栄養センター所長・医学博士・管理栄養士

テレビ番組等で、健康と栄養を分かりやすく解説されることで人気の井上先生の持論は「栄養素は食事から摂ることが主体」。サプリメントはあくまでも補助的なものというお話でした。その中で、理解しておいた方がよいと思われるテーマを3つご紹介します。(2003年1月21日 第224回ハイブリッド研究会より)

## 日本で増えているガンが、今、アメリカでは減っている

高齢化社会を迎えた日本では、年間約100万人が死亡する「大量死時代」に突入し、その内3人に1人がガンで死亡しており、20年ほど前から死因の1位になっています。

ところがアメリカでは、年率4%ずつ増加していたガン死亡率が1990年を境に罹患率と共に年率0.5%減少に転じています。このような背景には、研究機関・民間団体などが結集して1997年に打ち出した食生活と健康に関する一大キャンペーンに端を発した政府の「ヘルシーピープル」という、10年単位の健康政策が大きく貢献しています。この中で、1990年に作られた「デザイナーズフーズ計画」はガン予防に有効な野菜・果物・穀類・香辛料などの植物性食品に焦点を当て、約40種類を重要度によってピラミッド型に分けています。(図参照)



現在、アメリカのSMIにおける売上も年間約4兆4000億円、10年前の41%増、種類も173種類だったのが335種を超え、店によっては700~800種もあります。(米食品販売協会) また、「トーフ」、「ソイミルク(豆

乳)」の売場面積も増え、2000年代の食の主役は、豆類、イモ類を含めた野菜・果物ということになりそうです。

一方、日本でも、アメリカに準じて、厚生労働省が「健康日本21」(ジーズコラム参照)の他「食生活指針」を発表し、健康国家を目指しています。

## 「ポリフェノール」の上手な摂り方は?

赤ワインで知名度が急上昇した「ポリフェノール」ですが、これは植物に含まれる糖分の一部が光合成を行うときに変化してできるものを言います。

我々が健康に良さそうだと摂取してきた一般の食品中にも、実はたくさん含まれています。ポリフェノールを多く含む食品は、春菊・ほうれん草・みつば・オクラ・さやいんげん・ゴボウ・ししとう・さつまいも・赤ワイン・チョコレート・コーヒー・緑茶・リンゴなどです。リンゴなどが皮をむいてほっておくと、茶褐色に変化するのもポリフェノール類が自分を守るために化学変化した結果です。植物自身が生きるために持っているポリフェノールが人間の体の中に入って、老化の原因となる活性酸素を除去する役割(抗酸化)をしていることが明らかになっています。

さらに、消化器からコレステロールの吸収を阻害する作用や、悪玉コレステロールに対する抗酸化作用など、動脈硬化を原因とした心臓病などの予防にも役立つことがわかりました。こうして各ポリフェノールの効果が解明されるにつれ、自然食品以外の加工製品が多く製造・販売されるようになりました。

しかし、人間の体には元来、活性酸素を除去する仕組みが備わっています。ポリフェノールをひとつの成分として多量に摂取せず、できるだけ幅広く多様な植物性食品から摂ることがポイントとなります。

## 緑茶のカテキンで健康と茶寿をゲット

お茶は世界で一番広く飲まれている嗜好飲料で、そのうち緑茶葉が全生産量の約20%を占めます。その特徴はカフェイン(苦味)、テアニンなどのアミノ酸(旨味)、カテキン類(渋味)を多く含むことです。また、ビタミン類(カロチン、C、E)、無機成分(フッ素、亜鉛など)も豊富に含まれています。こうした成分の中で第一に挙げられるのが茶カテキン(タンニン)です。

緑茶の効用の多くはこの茶カテキンによるもので、多くの生理機能を持っています。①抗酸化作用 ②抗突然変異・抗ガン作用 ③コレステロール上昇抑制作用 ④血圧上昇抑制作用 ⑤血糖値上昇抑制作用 ⑥抗菌作用などを基本に、各栄養素が組み合わせられ有効な働きをしており、老化やガン、その他の生活習慣病に対する予防効果が十分期待されます。

茶カテキンは通常湯呑み一杯の緑茶に0.1~0.15グラムほど含まれており、一日5~6杯の飲用で健康効果が得られると言います。皆さんも緑茶を飲む習慣を続けて、ぜひ、茶寿(108歳)を目指しましょう。



# 商品開発と HACCPについて

文 ● 金澤俊行(フーズコア 顧問)

## HACCPとは?

Hazard Analysis(危害分析) Critical Control Point(重要管理点)の略

農場から食卓まで安全な食品を提供するための手段で、原料から商品になるまで各処理工程における危害リスト(品質、食中毒性、異物など)を作成し、分析し、重要管理点(洗浄・選別、過熱・冷却、金属探知機など)を設定し管理することにより食品の安全性を確保するものである。

# 損益分岐点ならびに限界利益(3)

## (1)-2 損益計算式と損益分岐点図表

今回は、自社製品の損益について損益分岐点図表を作成して、もうける仕組みを見る。そのために下記の損益計算式を活用する。

また、同じく下記の損益分岐点図表を活用することにより、(1)売上高①が変化するとき、(2)変動費②が変化するとき、(3)固定費③が変化するとき、損益分岐点④がどう変化するかチェックし、損益ゾーンの変化を確認す

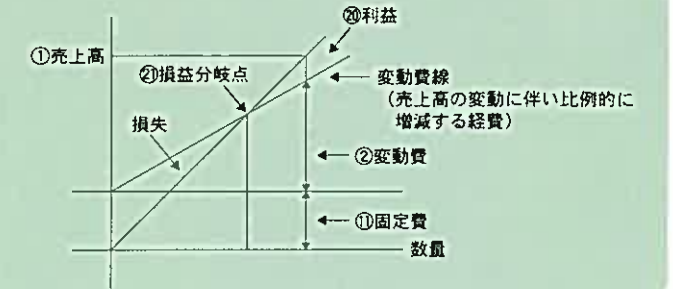
### ●損益計算式

- ①売上高 = ②変動費 + ③固定費 + ④利益
- ⑤1次限界利益(粗利) = 売上高 - 変動費
- ⑥2次限界利益(粗利) = 売上高 - 変動費 - 直接人件費

$$\text{②損益分岐点} = \frac{\text{売上高}}{\text{限界利益率}} = \frac{\text{売上高}}{1 - \frac{\text{変動費}}{\text{売上高}}}$$

$$\text{②限界利益率} = \frac{\text{限界利益}}{\text{売上高}} \times 100$$

### ●損益分岐点図表



## 2010年達成を目指し、すでにスタートしている『健康日本21』

今や日本は世界一の長寿国ですが、要介護者や医療費の増加が深刻な問題となっています。そこで厚生労働省は、「21世紀にはすべての国民が健やかに心豊かに生活できる活力ある社会」を目指し、国民ひとりひとりの健康づくりを総合的に支援する「健康日本21」を提唱しています。

「健康日本21」では2010年を達成期限として、健康に関する目標を①生活習慣の改善、②危険因子の低減、③検診等の充実、④疾病等の減少、の4分野で検討し、9領域(1栄養・食生活、2運動・身体活動、3体養・こころの健康づくり、4たばこ、5アルコール、6歯の健康、7糖尿病、8循環器病、9ガン)を改善することを決め、科学的根拠に基づいた具体的な目標値を設定しました。下記に示すのは目標値の一例です。

	現状	2010年
●脂肪エネルギー平均摂取比率の減少	27.1%	25%
●平均食塩摂取量の減少	13.5g	10g未満
●運動習慣者の割合の増加	26%	37%以上
●多量に飲酒する人の割合の減少	男性4.1%	3.2%以下
●歯間部清掃用具を使用する人の割合の増加	18.9%	50%以上

こうした健康づくり運動を効果的にする手段として、厚生労働省は各地域の住民と機関が協力してそれぞれの地域に応じた具体的な「地域計画」の策定を進め、実践活動を行うように呼びかけています。

今後、地方自治体は市町村の医療、学校等の保健関係者と一緒に「健康日本21の地方計画」を推進する中心的役割を担います。こうして、国民の多様なニーズや主体性を尊重した「健康日本21」が、2010年のゴールを目指して、すでにスタートしています。



「健康日本21」のホームページ <http://www.kenkoujapan21.gr.jp/>

「ハイブリッド研究会」21世紀の食品産業の変化・進展を展望しようということで、食品産業に関心のある異業種の仲間が集まっています。食品関係の話題、メンバー各自が日頃かかえる問題点などを切り口にして、それぞれ違った角度から研究・討論しようというものです。ハイブリッド研究会の案内および過去の講演テーマについては、フーズコアのホームページ(URL: <http://www.foodscore.com>)をご覧ください。