

2014年9月22日  
株式会社クラレ

～生鮮食品の鮮度保持に欧米で需要が拡大中～

**バイオマス由来のバリア材料<PLANTIC>フィルムを日本市場で展開**

株式会社クラレ(本社:東京都千代田区、社長:伊藤文大)は、オーストラリアのプランティック社(Plantic Technologies Ltd)と日本および韓国市場における総代理店契約を結び、バイオマス由来のバリア材料<PLANTIC (プランティック)>フィルムの国内展開を開始します。展開開始にあたり、10月7日から東京ビッグサイトで開催される国際包装展「TOKYO PACK 2014」に出展し、商品展示を行います。

**■ <PLANTIC>フィルムとは**

プランティック社が製造する特殊なコーンスターチ(デンプン)を主成分としたバリアフィルムです。通常、LDPE(低密度ポリエチレン)やPETフィルムとのラミネートで供給され、生鮮食品の包装材料に用いることで、食品の鮮度保持による食品ロスの削減を達成し、食品産業と環境保全両面に貢献します。

**■ <PLANTIC>フィルムの主な特長**

1. 酸素バリア性が高く、生鮮食品のMAP包装※に最適。
2. 成形性とヒートシール性に優れ、既存の設備で加工が可能。
3. 透明性が高く、商品の中身を見せることが出来るため、視覚的に食品の鮮度確認が可能。
4. バイオマス由来のバリア材料で、CO<sub>2</sub>の削減効果が謳える。(欧州の認証機関 Vincotte にてバイオマスプラスチックの認証を取得済)

※MAP包装とは…パッケージ内に窒素等のガスを注入し、化学保存料などを使わずに、食物の腐敗を抑える技術を使った食品包装のこと。MAPはModified Atmosphere Packagedの略。

**<PLANTIC>フィルムの主な用途例****■ プランティック社(Plantic Technologies Ltd)について**

製造と研究開発を行う本社をオーストラリアに置き、ドイツに成形工場、アメリカとイギリスに販売拠点を有する。同社のユニークな高分子技術は、遺伝子組み換えでない高アミロース成分の特殊なコーンスターチ(デンプン)をベースとしており、世界的特許を保持している。バリア包装市場に幅広い商品を提供し、豪州、米国、欧州の大手スーパーで生肉、加工畜肉、鮮魚や生パスタ等の包装に採用されている。