

～内容物の劣化を防ぐ<エバール>と<クラリスタ>が介護食の分野で用途拡大中～

高齢者食と介護食の専門展示会「メディケアフーズ展 2015」に初出展

株式会社クラレ(本社:東京都千代田区、社長:伊藤正明)は、1月28日・29日の2日間、東京ビッグサイトで開催される高齢者食と介護食の専門展示会「メディケアフーズ展 2015」に初出展します。

主に食品包装のバリア材として広く使用されている<エバール>および<クラリスタ>を出展することで、超高齢化社会を迎え、市場が拡大する高齢者向け食品や介護食の分野にアピールし、採用拡大を図ります。

1. 出展の背景

- ・ 株式会社富士経済が2013年7月に発表した「介護食と高齢者向け食品の国内市場調査」によると、2012年の介護食市場は1,020億円で、2020年には12年比126%の1,286億円になると予測。
- ・ 高齢者人口の増加により在宅ケアなどの拡大が進む中、介護食は量販店やドラッグストアなど、消費者により身近なところにも販路が広がり始めている。
- ・ 従来、介護食は咀嚼力が低下した方でも食べやすいミキサー食やきざみ食などを提供することが多かったが、より食べる楽しみを得やすいように食材の見た目を保持した食品の開発などが進められている。
- ・ 高齢者食や介護食は非常に栄養価が高く、常温での保存が求められることから、高いガスバリア性をもつ包装材が求められている。

2. 当社のバリア素材を採用するメリット

- ・ 栄養価が高く、品質が低下しやすい食品も、高いバリア性によって酸素を遮断して内容物の劣化を防ぐため、消費の直前まで安全・安心に美味しさを保持し、消費期限を延長できる。
- ・ 従来のアルミ箔やガラス容器ではできなかった、電子レンジでの加熱処理が可能。
- ・ プラスチック素材なので消費者の使い勝手を考えた自由な形状の食品パッケージに対応でき、変形しにくく扱いやすい。

3. 出展製品

①<エバール>樹脂&フィルム

<エバール>は、プラスチックで最高レベルのガスバリア性をもつ機能性樹脂です。酸素を遮断して内容物の劣化を防ぎ、食品の消費期限延長や、パッケージの軽量化が可能です。食品トレーや惣菜容器、ベビーフードやドリンクのプラカップ容器など食品包装を中心に幅広く採用されています。展示会では、高齢者食市場での採用事例もご紹介します。



<エバール>フィルムを使用した惣菜容器のイメージ

②<クラリスタ>

<クラリスタ>は、当社が独自に開発したレトルト食品包装対応の透明ハイバリアフィルムです。現在主流であるアルミ箔を使用した積層フィルムからの代替を推進するとともに、流動食や点滴輸液、薬などの医療分野やペットフードなど様々な分野に用途が拡大しています。



<クラリスタ>を使用したレトルト袋のイメージ

4. 展示会概要

名称	メディケアフーズ展 2015
開催日時	2015年1月28日(水)～29日(木) 10:00～17:00
会場	東京ビッグサイト 西1ホール
ブース番号	D-24