

報道関係各位

プラスチック使用量 50%削減可能！ポイル対応食品真空包装用チューブフィルム 「ピュアラップ®FS35NB タイプ・FS40NB タイプ」販売開始

Gunze株式会社（本社：大阪市北区、社長：佐口 敏康）は、冷凍環境下での輸送が必要となる食品全般に使用できる薄く強靱なナイロンポリチューブフィルムをリニューアルし、ポイルにも対応可能な「ピュアラップ® FS35NB、FS40NB」を2024年4月から発売開始します。この製品は、これまでの特長である薄膜なのに強靱という機能を保ちながら、ポイル加工に対応することで、セントラルキッチンなどの食品加工現場での解凍時により使いやすくなると同時に、プラスチック使用量を約50%削減可能となります。

1. 背景

プラスチック削減の動きは世界中で加速しています。日本では、2022年4月に制定された「プラスチックに係る資源循環の促進等に関する法律」により、事業者や自治体は製品の設計から再利用まで、プラスチックの削減や資源循環を進めるよう求められています。

中でも生鮮食品である水産・畜産物およびその加工品などは冷凍環境下での輸送が多く、減容化による強度低下の懸念から、プラスチック削減に向けた対策が取りづらいことが課題となっており、同用途では内容物を保護する目的で70μm以上の厚みのある無延伸のナイロンポリチューブフィルムが多く使用されています。2022年1月にGunzeが発売した「ピュアラップ FS35Nタイプ、FS40Nタイプ」は、従来の無延伸ナイロンポリチューブ70μmのフィルムと比べて突刺強度が2倍以上ありながら、プラスチック使用量を約50%削減できることから、多くのお客様にご使用頂いております。この度、同タイプをポイル対応可能なタイプにリニューアルし、業務用惣菜や外食・中食などのセントラルキッチンで加工される食品用途でさらに幅広くご使用頂けます。

< 推奨用途事例 >



（業務用冷凍ミートボール）



（業務用冷凍枝豆）

2. 「ピュアラップ」シリーズについて

丸型ダイスから共押出された樹脂を同時二軸延伸することで強度を持たせ、内容物の耐突き刺しおよび外面からの耐衝撃性に優れたナイロンポリチューブフィルムです。Gunze独自の原料配合技術、多層化・延伸技術により冷凍下での柔軟性と突刺耐性を有した製品として、さまざまな用途で需要が拡大しています。

製品名	ピュアラップ® FS35NBタイプ、FS40NBタイプ
製品厚み	35μm、39μm
製品特長	・無延伸ナイロンポリチューブフィルム厚み70μm対比で、2倍以上の貫孔強度を保持し、冷凍輸送下でもピンホールが発生しにくい ・ポイル対応可能なため、加熱殺菌、湯煎解凍の加工食品に使いやすい
推奨用途	業務用惣菜、水産（魚切り身、フィレ）、畜肉（もも肉、スライス、ベーコン類）、その他加工食品

3. 今後の展開

製品の特長を体験頂くサンプルキットをご用意しております。また特注サイズのご相談、ご要望にもお応え致します。
<https://www.gunze.co.jp/plastic/detail/144> からお申し込みください。

以上

本件に関するお問い合わせ先

報道関係の方からのお問い合わせ

Gunze株式会社 コーポレートコミュニケーション部 広報IR室（大阪）TEL:06-6348-1314（担当/野中）
（東京）TEL:03-4485-0001（担当/前川）

お客さまからのお問い合わせ プラスチックカンパニー TEL: 06-7731-5800（営業統括部）

Gunzeプラスチックカンパニーホームページ <https://www.gunze.co.jp/plastic>