

<報道関係用資料>

2016年03月08日

各 位

もちの進化は続いている ～ サトウの切り餅「ながモチフィルム」採用へ～

佐藤食品工業株式会社（本社/新潟市、代表取締役社長/佐藤 元）は、この秋から業界初となる酸素吸収機能をもつ透明な個包装フィルムを、すべての餅商品に採用し販売を開始いたします。

なおこのフィルムは「ながモチフィルム」と称してパッケージの表面やテレビCM、新聞広告などを通して広く告知して参ります。

この「ながモチフィルム」は酸素吸収機能を持つフィルムをバリア箔の内側に積層し、包材内部の酸素を吸収するもので、資材メーカー大手の東洋製罐株式会社と弊社により「共同開発した技術です。

「ながモチフィルム」の特長は下記のとおりです。

特長① 業界初！個包装内の酸素を吸収する、画期的な透明フィルム

- ・ 個包装フィルム内側の酸素を吸収します。
- ・ 外側からの酸素侵入を防止します。

特長② 賞味期限が「15ヶ月→24ヶ月」に延長

- ・ 酸化を防止し、つきたての風味が長持ちします。
- ・ 水分保持力が向上するため、つきたてのもっちり感が長持ちします。

特長③ 個包装に賞味期限が印字

- ・ 個包装に賞味期限が印字されるため、外袋を捨てても安心です。

また従来は餅を個包装し酸素を吸収させ鮮度保持するためには、個包装された餅1個に対し1点の鮮度保持剤が必要でしたが、このフィルムはその機能を有しているため当社従来品と比較しても、商品包装資材の点数・重量ともに低減となり環境への配慮に加えて外袋開封後も個包装で品質が維持されます。

当社は、今後もお客様に喜ばれ、また安心して手に取っていただける安全で利便性の高い製品の開発を目標に、引き続き技術革新に挑戦してまいります。



「ながモチフィルム」

「ながもちフィルム」とは、 酸素を吸収する 透明な個包装フィルムのこと。

1 特長

酸素を吸収する「ながもちフィルム」は、業界初!

- 個包装フィルム内側の酸素を吸収します。
- 外側からの酸素侵入を防止します。



2 特長

賞味期限の延長 15ヶ月→24ヶ月



- 酸化を防止し、つきたての風味が長持ちします。
- 水分保持力が向上するため、つきたてのもっちり感が長持ちします。

3 特長

個包装に 賞味期限が印字



- 個包装に賞味期限が印字されるため、外袋を捨てても安心です。

《本件に関する報道関係者のお問い合わせ先》

佐藤食品工業株式会社 総務部 古谷 洋介 TEL 025-275-1100