

タピオカの次に流行りそうなドリンクを紹介!

バナナジュース

マツコ知らない世界でも紹介され専門店も増えてきているというバナナジュース。バナナジュースに期待される効果としては

- ① 忙しい朝でも簡単に食べることができる
- ② バナナ2本でお茶碗1杯のご飯並みのエネルギーが摂取できる
- ③ 肌が綺麗になる
- ④ 快眠できる！不眠症が改善される
- ⑤ 中性脂肪を下げる働きがある
- ⑥ 短気な性格が治る
- ⑦ 便秘が解消される
- ⑧ 健康的になる
- ⑨ おやつ代わりになる



など女性が喜ぶメリットばかりですね。食品に機能性などが求められる昨今、『美味しい×美容×お洒落』というワードは今や流行に欠かせないかもしれません。

飲むチーズ

台湾発の「チーズティー」

梅田発の「飲むチーズケーキ」
某牧場発の「飲むフロマージュ」
など、普段食べているチーズをとうとう飲むブームが到来しております。
もともと『美味しい』という印象を脳内に刷り込まれている食品の“違う形態”での見せ方、提案の姿勢に消費者はそそられるのかも知れません。
少しだけ食べ方の角度を変えた
御社の食品もぜひ作成をしてみませんか？



株式会社 ティーピーパック

〒063-0849 札幌市西区八軒9条西6丁目2番4号
TEL:(011)622-6111 FAX:(011)622-8989
<http://www.tppack.co.jp>

作成：株式会社ティーピーパック 無断転用を禁じます。

TP TOTAL PACKAGE PLAN co.
magazine

特集 Why eco?4種のエコ素材

2020年デジタル・食品予想



TOTAL PACKAGE PLAN CO.



4つのエコ素材のご紹介



Why eco?

EUは、2030年までにすべてのプラスチック包装をリサイクルし、使い捨てプラスチックを削減すると発表した。コカ・コーラ、ユニリーバ、ウォルマートなどのグローバル企業11社も、2025年までのパッケージ・リサイクル100%を宣言するなど、世界はいまプラスチックフリーへと転換のときを迎えている。

化学的被害

海水には、低濃度だが汚染物質が含まれている。汚染物質とは、かつて工業用途として使われていた農薬や潤滑油などのことである。今は禁止されても、過去使われていたものが海の中に残っているのだ。汚染物質は、油と親和性がある。そのため、石油からできているプラスチックは海を漂う間に汚染物質を吸収しやすく、意図せず汚染物質を運んでいる。これらは目には見えないが、確実に環境に悪影響を与えている。

物理的被害

海の中の魚が、マイクロプラスチックを食べてしまう問題もある。東京湾で釣った64匹のイワシのうち、80%にあたる44匹のイワシの体内からマイクロプラスチックが出てきたという調査結果もある。油との親和性が高い汚染物質が、生物の脂肪に移り、体内に蓄積してしまうのだ。その生物の体にとってももちろん良くないが、それを私たち人間が食べていることを忘れてはいけない。

できることから少しづつ…



「エゾマツクラフト」

& EZOMATSU craft



「ミルカートン」

mil carton



■ 品質及び原料構成

表層に牛乳パック古紙と N・LBKP（木材パルプ）を混合し、中芯層は上台紙で、裏層は上級白物古紙を使用し染料で若干補色したものです。古紙比率は 70%以上です。



炭 [Charcoal]

くろ茶

800mm X 1100mm T 目
270g/ m² [23.5kg]
310g/ m² [27.0kg]
350g/ m² [31.0kg]



銅 [Copper]

こい茶

800mm X 1100mm T 目
270g/ m² [23.5kg]
310g/ m² [27.0kg]
350g/ m² [31.0kg]



石黄 [Orpiment]

うす茶

800mm X 1100mm T 目
270g/ m² [23.5kg]
310g/ m² [27.0kg]
350g/ m² [31.0kg]

※古紙パルプ配合率 100% (エゾマツ粉碎物を除く)



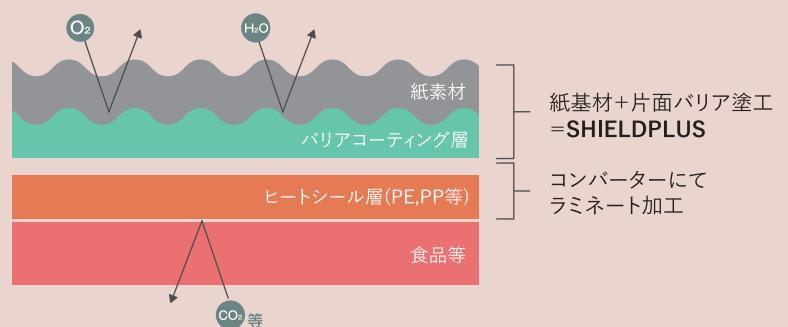
「シールドプラス」 shield plus



内 容物は、時間の経過や環境変化によって次第に化学的な劣化が進みます。このため、内容物を包むパッケージには、内容物の商品価値低下を抑える機能が求められます。

「SHIELDPLUS」は、木質素材 100% から成る基材に製紙用水系塗工技術を活用したバリア塗工層を付与することで誕生した、「紙なのに酸素・香りを通さない」環境に優しいバリア素材です。

パッケージ構成イメージ



原材料：循環型資源

SHIELDPLUS の基材である紙は、循環型資源である「木」から作られています。

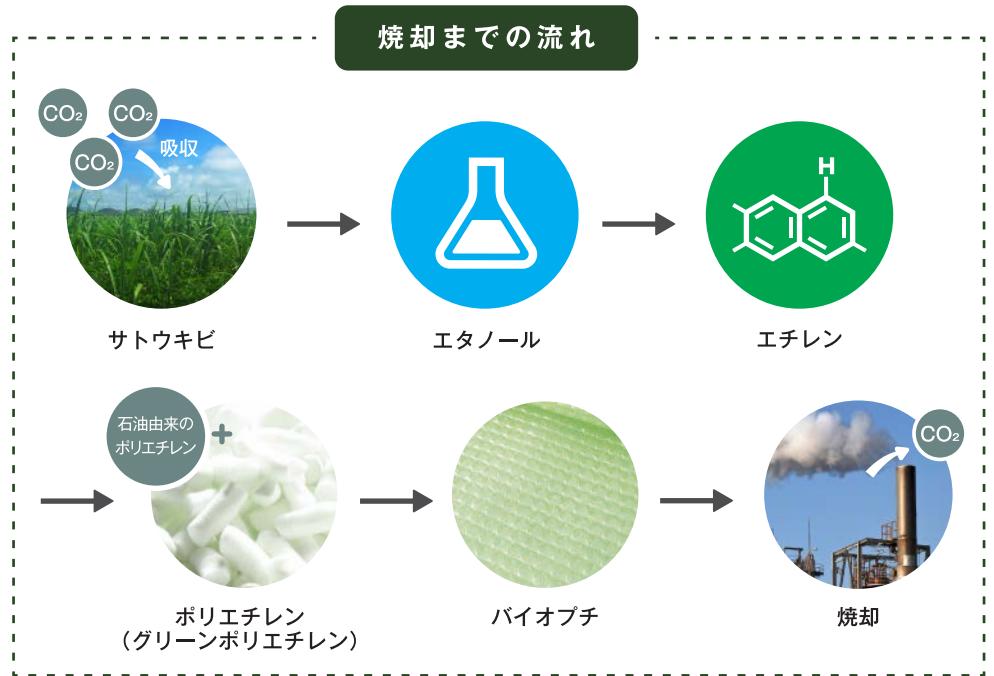
再生可能な木質資源を持続的に調達できる体制・仕組みで資源の循環を実施しています。



「バイオプチ」 bio-puti



主 原料のサトウキビが育成段階で CO₂ を吸収しているため、廃棄物として焼却される際の CO₂ 排出量をゼロ（カーボンニュートラル）とみなすことができます。このグリーンポリエチレンを約 15% 配合することで、CO₂ 排出量を従来より 5 % 以上削減する事が可能になりました。そのため、CO₂ が要因のひとつとなっている地球温暖化防止に大きく貢献できます。



2020デジタル予想

人工知能チャットでショップとやりとり

AI、人工知能とよばれる技術が発達してきました。Googleをはじめとした大企業だけでなく、ベンチャー企業もAIを利用した新しいサービスを積極的に開発・リリースしています。LINEやFacebook、twitterなどのSNSではチャットbotアプリがリリースされ、巨大な集合知が生まれようとしています。これをカスタマーサポートに活用し、顧客とのやりとりを人工知能を搭載したチャットbotに任せる店舗が増えると予測します。

自動翻訳で言葉の壁がなくなる

2020年東京五輪では、これまでよりも多様な国からの渡航客が増えるでしょう。しかし、小売店や飲食店、公共施設などで接客をする時に、ネックとなるのが「言葉の壁」。これまでにも指差しでの注文が可能な多言語メニュー表や、多言語対応アプリ、同時翻訳サポートなどインバウンドサービスが登場していますが、中国語には対応できただけ、フランス語やベトナム語には対応していないなど、言語の壁はまだまだ高いのが現状です。そこで注目なのが「自動翻訳」です。スマホや翻訳デバイスに話しかけると、リアルタイムで翻訳し、機械音声で発話されるものが発表されています。日本語は機械翻訳が難しいとされていますが、人工知能や機械学習での翻訳品質の向上などにより、言葉の壁は少しずつ低くなってくるはずです。観光やショッピングだけでなく、医療や防災、災害救助など命に関わる専門分野でも活用できるような自動翻訳のプロジェクトもスタートしています。



5G時代の到来

4G、すなわち第4世代移動通信規格と5Gの違いは大きく分けて3つになります。
①通信速度が格段に上がる　②同時接続数も増える　③遅延が少なくなる

【5Gになるとどうなるのか…】

動的なWEBコンテンツが当たり前の時代へ
WEBコンテンツは文字や静止画像が主でしたが、最近では動画によるコンテンツが非常に多くなりました。とはいっても、現在の4Gでは場所やデバイス、データ量によっては、遅く感じてしまいます。5Gになれば動画もサクサクと動くようになり、"動かないWEBコンテンツでは物足りない時代"に突入するといっても過言ではありません。
未来では「ダウンロードに時間が掛かる」という概念や「ダウンロード」そのものがなくなり、デバイスの記憶域を減らすことなく、気軽に大容量データを取り扱えるようになるでしょう。技術の進化と5Gによって、今では考えられないくらいに面白いアプリケーションや便利なデバイスの誕生も期待できます。新しい技術に順応できる姿勢や態度、わくわくする気持ちを忘れないようにしたいですね。

2020食品予想

3月末で食品表示法の猶予期間が終わる

まずは、2020年前後に何が起きるのか、図のスケジュールを見てください。2015年に施行された食品表示法(消費者庁所管)は、**2020年3月末で猶予期間が終ります**。どうして5年間もの猶予期間が与えられたかというと、新表示への移行が簡単ではないからでした。特に、栄養成分表示の全面義務化が中小企業にとっては大きな負担になります。中小企業に配慮した結果、5年間という長期の猶予期間が設定されたのです。

さらに、厚生労働省は、2018年の通常国会に食品衛生法の改正案を提出する予定です。その改正案には、東京オリンピック・パラリンピック(以後、東京五輪)を控え、「全ての食品関連事業者にHACCP(ハサップ)の導入を義務付ける」ことも含まれています。HACCPは、食品衛生管理の国際基準ですが、製造・加工業者だけでなく、小売業者、飲食店などの調理業者等も含め、全ての食品等事業者が対象となります。

一方、生産者には、農林水産省が以前から推奨しているGAP(農業生産工程管理)の導入が、東京五輪に向けて加速されます。HACCPもGAPも、東京五輪に向けて、世界中に日本の食の安全・安心をアピールするのが狙いですが、事業者側は、そのための人材確保とそれなりの費用負担をしなければならなくなります。費用が発生するということは、原材料価格から製造、加工、流通、販売、飲食提供等、全ての段階でコストアップするということです。

2020年前後の食に関する出来事



2015年	食品表示法施工(4月)	消費税増税延期(10月)
2017年	改正原料原産地制度施工(9月)	増税延期(4月)
2018年	食品衛生法改正案国会提出予定(HACCP他)	
2019年	食品以外8%→10%に増税予定(10月)	
2020年	栄養成分表示等完全実施(4月)	HACCP等完全実施予定 GAP取得推進
2021年	税込価格表示完全実施予定(4月)	
2022年	改正原料原産地表示完全実施(4月)	

NEXT
2020年に流行りそうなドリンク!

