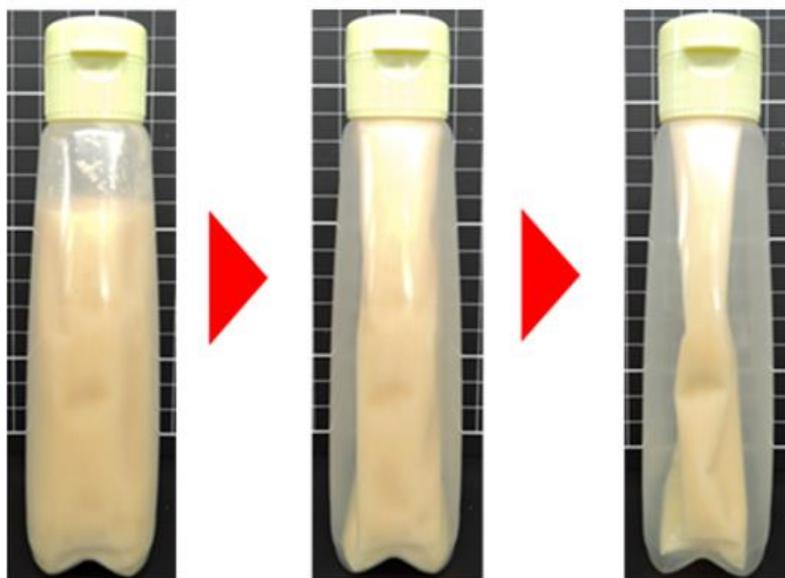


公益社団法人日本包装技術協会が主催する
「2019日本パッケージングコンテスト」において
S&B「お徳用チューブシリーズ 二重構造容器」が
食品包装部門賞を受賞！



この度、公益社団法人日本包装技術協会が主催する「2019日本パッケージングコンテスト」において、エスビー食品株式会社が、お客様からのご意見、ご要望に基づき大幅改良、使いやすさを徹底的に追求した「お徳用チューブシリーズ 二重構造容器」で、食品包装部門賞を受賞いたしました。

■日本パッケージングコンテストとは

時代と社会の要請に対応し、生活文化に対して優れたパッケージ及びその技術開発と普及を目的として毎年開催され、今年41回目を数える大変権威のあるコンテストで、今回はあらゆる業種から389点の応募作品がありました。

その中から弊社の商品が、各部門の包装合理化・改善等に著しく貢献したパッケージに与えられる「包装部門賞（食品包装部門賞）」を受賞いたしました。

■受賞作品の特徴

本体は外装と内袋の二重構造。中身を絞り出した後、外側は元に戻りますが、内側の袋はしぼんだままです。中身が空気に触れにくいので、開封後も素材のおいしさが長持ちします。底部もつぶしやすく最後まで絞り出しやすくなりました。キャップは嵌合箇所を増やすことで密閉性が向上。かつ中身によっては吐出後に弁が閉じる構造にし空気を戻りにくくしました。

従来品に対するご意見

(エスピー食品調べ)



開封後も素材の香りを
長く楽しみたい!



中身が減ってきてても、
最後まで楽に絞りたい!

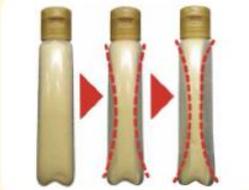
お客様の声にお応えし、容器を変更しました!

香辛料
初の

二重構造容器を採用し、
中身が空気に触れにくくなりました。
だから、素材のおいしさが長持ち!

容器の特徴

1 内袋だけがしぼみ、
中身が空気に
触れにくい

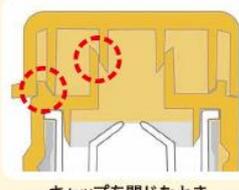


2 底がつぶしやすく、
最後まで
絞り出しやすい



V字状にへこむ底部

3 2か所に設けた
嵌合部分により、
密閉性が向上



キャップを閉じたとき

4 中身が軟らかい
アイテムは、吐出後に
バルブ(弁)が閉じて
空気が戻りにくい構造



中身を
出したとき

5 各素材の物性・粘度に応じて**3種類のキャップ**を使用



みじん切り生にんにく



おろし生しょうが他



おろし生わさび他

使用後の検証結果

● 中身の色調変化について



開封時



開封後4か月
(従来品)



開封後4か月
(改良品)

■商品ラインアップ



(左から、きざみ青じそ、おろし生わさび、ねりからし、おろし生しょうが、おろし生にんにく、つぶ入りマスタード、みじん切りねぎ・しょうが・にんにくミックス、みじん切り生しょうが、みじん切り生にんにく)

■今後の予定

本年 10 月 10 日 (木) ~11 日 (金) の期間、KITTE (東京・丸の内) にて開催される展示会「暮らしの包装商品展 2019」特別ブース『2019 グッドパッケージング展』の作品として、受賞商品が展示される予定です。

●お問い合わせは、エスビー食品 (株) 広報ユニット まで●

〒104-0032 東京都中央区八丁堀 1-3-2 八丁堀ハーブテラス

TEL. 03-6810-9790

<https://www.sbfoods.co.jp/>