

## (株)エフピコ (東京都)



「生から惣菜」商品イメージ

### 断熱性に優れたオリジナル容器を開発 中食市場に新たな旋風

生鮮食品や惣菜、弁当などに使われている食品容器メーカーの(株)エフピコは、生の食材を電子レンジで加熱することで、できたての料理を味わうことを可能にしたオリジナル製品「マルチFP」を開発したことで、中食市場に新たな旋風を巻き起こしている。「調理済みのものを温め直すより、生から加熱した方がシャキシャキ感があり美味しいとお客さまに好評」(佐藤社長)。「いかにして美味しく食べるか」を徹底的に追求する姿勢で、新たなマーケット創出に向けた容器技術を日々磨き続けている。

#### 日本の包装文化にならい トレーをファッション化

1962年、広島県で福山パール紙工として創業し、当時は発泡スチロール(PSP)食品容器の成形加工からスタートした。PSPは、発泡プラスチックであること

から熱を伝えにくい上、軽くてクッション性があるため、生鮮品で良く使われ、当時のスーパーマーケットの興隆と同時に白いトレーが重宝された。1980年代には、トレーのファッション化に対応。贈答品をはじめとして日本には独特な包装文化があることから、カラートレー、色柄付トレーを開発し、トレーが食器に代わる存在に変化していった。

その後、スーパーの普及による容器の使用拡大に伴い、環境に配慮したリサイクルの動きが強まる。1992年、同社は業界初のエコマーク認定を取得した「エコトレー」を発売。これはスーパーなどで回収されたPSP容器の再生品で、肉・魚・野菜などの販売で多用されている。2012年にはスーパーなどで回収された透明容器とPETボトルをリサイクルした「エコAPET」を販売。この2つの環境対応製品はCO<sub>2</sub>の削減に大きく寄与しており、バージン原料を使って製造するよりも



(株)エフピコ 佐藤守正 代表取締役社長



エコトレー



エコAPET



「生から惣菜」の売り場イメージ

CO<sub>2</sub>を30%低減することができ、「エコトレー」と「エコAPET」によるCO<sub>2</sub>削減量は11.3万トン(2017年度)に達している。

近年、単独世帯の増加や女性の社会進出の加速などを背景に中食市場は拡大し、2017年時点で10兆円の大台に成長した。これに伴い、容器が中食を支える重要なアイテムとなるが、従来の非発泡素材容器では、佐藤社長自身の経験でも容器が熱くて弁当をひっくり返してしまったことがあるほど、断熱性に課題があった。

そこで同社では、さらに断熱性の高い容器の研究開発に着手。開発当初は、熱や油に強い特長があるポリプロピレン(PP)を発泡させようとしたが、限界を感じ、PSPをベースに原料メーカーと協同で研究を行ったところ、発泡度の高い「マルチFP」の開発に成功した。

## レンジでそのまま加熱 新コンセプトの「生から惣菜」

「マルチFP」は、耐熱性(110℃)と耐寒性(-40℃)を併せ持つ。電子レンジで加熱した後も容器外側の温度は内側より約30℃低くなり、中身の食材が高温でも安心して手で持つことができる。これにより、生の食材を電子レンジだけで加熱した蒸し料理を実現。調理済みのものを温めるという、これまで惣菜の

常識を覆す「生から惣菜」という新しいマーケットを生み出した。

「マルチFP」を開発した当時、同社の営業員は電子レンジを抱えて全国のスーパーなどを行脚した。実際に生の食材をそのまま加熱し、できたての惣菜をお客さまに試食してもらい、従来商品との美味しさの違いを体験してもらうことに力を注いだ。また、スーパーなどが実際に「生から惣菜」を販売する際の売り方までを提案。「レンジでそのまま」などと記載した食べ方を伝えるPOP作りや、例えば「500Wレンジで約5分」などといった加熱時間の明記、売り場での存在感を出すために4種類以上の「生から惣菜」を6フェイス以上陳列するなど成功事例の情報を提供することで、リピーターを獲得した。さらに、メニューの種類に合わせたさまざまな柄の容器も用意。おかず系メニューでは角型、鍋・温麺・スープ系メニューでは丸型にしてそれぞれで洋風タイプと和風タイプをラインアップした。

現在では、「マルチFP」は前年比2桁増のペースで伸長。これを用いた「生から惣菜」は全国114企業に採用されており、「ここまで来るのに5年かかった」(佐藤社長)と苦労を振り返る。

この他、複雑でシャープな形状のデザインを施すことができる「マルチSD」、加熱しても変形に強い「透明PP」、従来のAPET素材の耐熱温度60℃を80℃まで向上させた「OPET(2軸延伸PET)」と多種多様な売り方に対応した容器も用意している。同社の製

「生から惣菜」商品イメージ



チーズタッカルビ



サーモンとキャベツのムニエル



あさりのレモンバター蒸し

品群は、耐熱・断熱性だけでなく、食品を安定した状態で運搬できるように漏れにくさ・ズレにくさや、食品の美味しさや鮮度などの演出、短時間で売り場陳列を可能にするなど、細かな点まで配慮した技術の結晶となっている。

## 独自のリサイクルをスタート 回収拠点、回収量とも増加

一方、環境負荷低減の取り組みも欠かせない。1990年、同社では企業としていち早く独自のリサイクルをスタートした。具体的には、スーパーに使用済みの容器を回収するボックスを設置することで、消費者・小売店・包材問屋の3者をエフピコがつないで4者一体となったリサイクルの輪を作り上げた。回収対象となっているのは、PSP・透明容器・PETボトルといった単一素材で、2018年時点で回収拠点は1992年比5倍以上の約9200カ所、回収量も約10倍となっている。リサイクル投入量を見ると、2018年3月期でPSPと透明容器が8400トン、PETボトルが4万8500トン、2021年3月期にはそれぞれ1万トン、7万500トンを見込んでいる。

## 配送・出荷も自社展開 音声ピッキングで作業効率向上

同社は容器の生産・リサイクルにとどまらず、配送・出荷も自社で展開しているのが特徴で、自由度の高い物流計画を立案できる。配送から納品までITを駆使し効率的な運用を行っている。特に小分けピッキン



音声ピッキング

グ業務では、音声ピッキングシステムを導入することで、作業効率の向上を図っている。具体的には、集めるべきアイテムの指示がコンピュータより作業員のヘッドフォンに届くと、瞬時にマイクを通じて音声で対応する。チェックリストの紙を持たないハンズフリーなので、両手で商品をピックアップできる。これにより、時間あたり生産性は2014年の導入当初と比べると、2倍以上にアップ。「スタッフ全員が万歩計を付けて移動歩数を測ることで、もっと効率良く作業ができないか試行錯誤している」(佐藤社長)。これにより生産性の向上だけでなく現場の競争意識も高まり、良い循環を作り上げている。

### (株)エフピコ

所在地：東京都新宿区西新宿6-8-1  
新宿オークタワー36階

電話番号：03-5320-0717

設立：1962年7月24日

代表者：代表取締役社長 佐藤守正

従業員数：4529人

主な製造品目：ポリスチレンペーパーおよび  
その他の合成樹脂製簡易食品容器の製造・販売  
並びに関連包装資材などの販売

生産拠点：全国19カ所



関東エコペット工場内



関東エコペット工場外観