

塩カズノコ常温賞味150日

カリフッド実現、MV西で販売

カズノコ製造大手のカリフッド（東京都大田区、井出敬也社長）は、このほど、常温販売できる塩カズノコの供給を開始した。同社は昨年からは、常温パックを利用した塩カズノコ、味付けカズノコの製造を開始。このうち塩カズノコについては常温での日持ち検査を行い、温度帯変更後に常温（25度）で150日間賞味期限設定可能との検査結果を得て、イオングループの食品スーパーのマックスバリュ西日本（MV西、広島市）の各店舗で販売を行う。

販売する製品はスキンパックを化粧箱に入れたタイプ。従来使用していた発泡トレーを使わない「ノントレー」包装で包装資材軽減も図る。

井出社長は加えて、「スキンパックは製品の賞味期限を延ばし、包装資材削減を両立させる今のニーズにフィットするパッケージ。消費者の目に留まるようないろいろな仕掛けも可能だ。メーカーとして今後の展開が

非常に楽しみ」と期待を込める。

味付け製品は

冷蔵で22日間

また、カリフッドは近

く、大手スーパーのイズミ（広島市）の各店舗で味付けカズノコのスキンパックタイプも販売する。こちらは保存温度4度以下で解凍後の賞味期限が22日間。井出社長は「従来は味付けカズノコのドライパックは日持ちがしないことが難点だった。日持ちさせようとすると味を犠牲にせざるを得ず、おいしく長持ちする製品が待たれていた。味付けカズノコにもスキンパックすることで賞味期限が延び、店舗の販売口を各段に減らすことができる。来年末商戦は塩、味付けカズノコもスキンパック製品の受注数量を前年同期比3倍増を見込む」と意欲をみせる。

スキンパックは定型サイズの大型包装機は導入コストが高い一方、比較的安価な小型機は商品の

スキンパック後の効率的なカットができないのが難点だった。同区に本社を構えるカリフッドは地元の町工場と連携し、安価なカット機の共同開発に成功、量産化に向けたハードルを乗り越えた。



常温で日持ちする塩カズノコスキンパック



冷蔵で日持ちする味付けカズノコスキンパック

