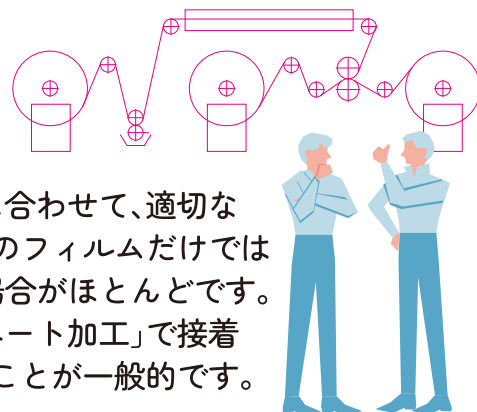


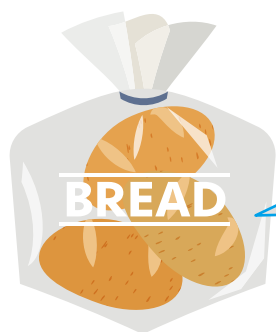
包装資材を、より最適にする 「ラミネート加工」



包装資材は、中身の形状や流通方法・保管状況に合わせて、適切なフィルムを使う必要がありますが、単一の素材のフィルムだけでは強度やバリア性といった性能が十分ではない場合がほとんどです。そこで、特性の異なる複数のフィルムを「ラミネート加工」で接着して複層化した、「ラミネートフィルム」を使うことが一般的です。

▶▶ ラミネートフィルムの構造例

複層化フィルムは、外側・内側のフィルムと、それを接着する接着剤の層からなります。



ベース層

外側にくるフィルムのため、強度やバリア性、印刷適性などを考慮する必要があります。

シーラント層

熱を加えて溶着・密封(ヒートシール)する、一番内側の層です。直接中身と触れるため、フィルムと中身がそれぞれ影響し合わないフィルムを選ぶことが必要です。

※中間層(補助層)のフィルムは、表面層だけでは十分な物性が得られない場合に、それを補うための素材を貼り合わせます。

▶▶ ラミネートの種類と特徴の比較

	「押し出しラミネート」 <small>ねつかせいじゅし</small> 熱可塑性樹脂(熱で溶ける樹脂)を高温で溶かして薄膜状に押し出し、基材となる紙やフィルムに貼り合わせる加工技術。	「ドライラミネート」
コスト	◎ 安価で大量生産に適している	◎
生産速度	◎ 速い	○ 普通
残留溶剤	◎ 残留溶剤が全くありません	× 多い(加工条件によっては残留溶剤が多い)
接着及びシール強度	○ 普通	◎ 良い(ラミ不良が起こりにくい)
小ロット対応	△ 工夫が必要	○ 可能

2026年4月からカシューナッツとピスタチオが追加されました!

食物アレルギー表示対象品目

表示 用語

品目 ※ 特定原材料等の範囲は、原則として、日本標準食品分類の番号で指定されている範囲のものを指します。

義務 特定原材料(9品目)

えび・カシューナッツ・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生(ピーナッツ)

推奨 特定原材料に準ずるもの(20品目)

アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・ピスタチオ・豚肉・マカミアナッツ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン

引用: 消費者庁「加工食品の食物アレルギー表示ハンドブック」(令和8年4月作成)

