



ニュースレター第100号



プラスチック製品→紙製品へ動きが活発に。消費者の意識がどこまで上がっているのか？

ここ数年話題になっているプラスチック製品の使用を規制する動きがあります。それに加えて消費者の意識も変わっているようです。日々の業務で使用しているフードパックなどが今後は使用できなくなる可能性も出てきました。今回は紙製品への取組について考えてみたいと思います。

何故プラスチック製品がダメなのか？

ゴミの管理がしっかり行われていない地域から、適切に処理されていないゴミが海に流れ込む問題が世界中で起こっています。この中には、もちろんプラスチックが含まれています。プラスチックは 1950 年代から大量生産が始まり、現在も多くのプラスチックが海に流れ込んでいると考えられています。プラスチックは微生物に分解されることはないため、ゴミとして長い間、海に存在し続けてしまいます。2050 年には海にあるプラスチックの量が、魚の量を超えるとまで言われています。プラスチックによる海洋汚染は深刻な問題です。

大手外食産業が動き出す

そこで多くの外食産業が紙ストロー導入を一斉に発表しました。プラスチックはコストパフォーマンスが高く、耐久性があり、腐敗しない特徴があります。大変便利ではありますが、それゆえにゴミとなった場合は、いつまでも地球に残り、環境を汚染し続ける、という側面があるのです。

この流れは個人店にも波及する？

今のところ個人商店での取り組みは少ないのですが紙製品への移行を促す動きは出てくると思います。そこで今回はたこ焼きやポテト、唐揚げにも使用できる紙製品のご紹介です。普段は木舟の皿を使用しているお店もあると思いますがこれを機に検討してみたいはいかがでしょうか？サイズはすべて8寸です。価格は別途ご相談ください。



①無地クラフトタイプ フィルム加工なし

外側も内側も無地タイプでたこ焼き、揚げ物すべての食品に合うデザインに仕上がっています。

②竹皮柄タイプ フィルム加工有

和のデザインなので唐揚げや巻き寿司、焼きそばやてんぷらにもご利用いただけます。

③木目柄タイプ フィルム加工有

現在木舟皿として流通しているデザインに合わせた商品です。たこ焼きやフランクのお皿としてもご活用いただけます。

すべて耐熱耐火対応商品です。出来立ての商品で提供しても問題ありません。プラスチック製品のような熱で溶けたりすることはありません。レンジも全て対応しています。