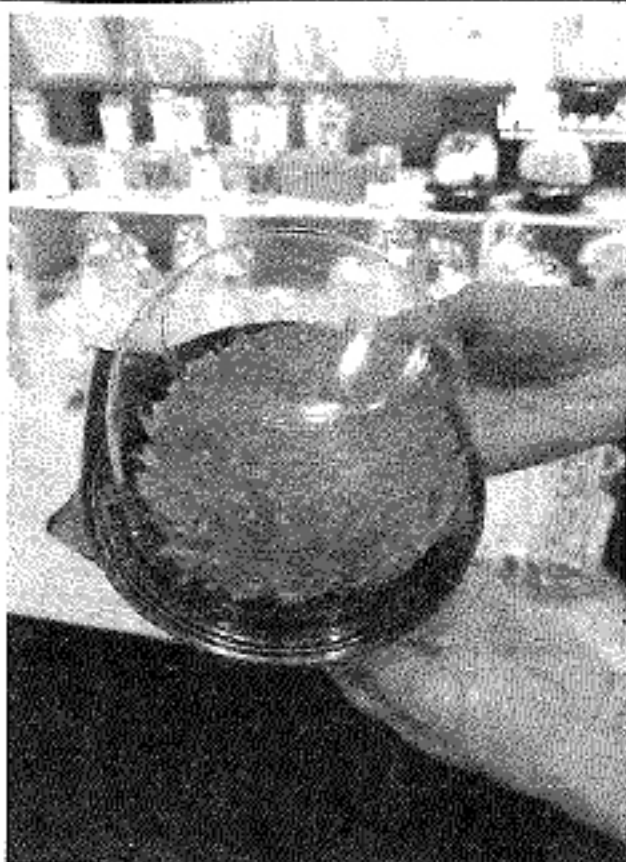


# 樹脂容器 220度耐熱

## 岐阜プラスチックが開発

岐阜プラスチック工業（岐阜市）は子会社を通じて、総菜の持ち帰りや花の観賞向けに機能性を高めた樹脂製容器を開発した。食品容器は調理の幅

を広げるため、耐熱性を従来の130度から220度まで向上。切り取った花を入れ、部屋で鑑賞できる容器もそろえた。コンビニエンスストアな



切り花販売用の容器をコンビニなどに売り込む

どに売り込み、家庭向けの容器市場を開拓する。

いずれの容器も子会社の食品容器メーカー、リスパック（同）が開発し、生産も担う。

耐熱性を220度まで引き上げた容器では、肉や野菜をオーブンで煮たり、焼いたりできる。スパーやコンビニが力を入れる中食で、特にパイや肉料理などを持ち帰るのに適しているという。原料は結晶性ポリエチ

レンテレフタレート（C-PEET）と呼ばれる樹脂。家庭用オーブンレンジに3個まで収まるサイズにした。価格は従来のポリプロピレン容器の約2倍で、年5億円程度の売り上げを目指す。

また、花を開発するハクサン（愛知県日進市）などと組み、切り花や小さな鉢植えを入れるための容器も開発した。大ぶりのカップ状の透明なふたをして、部屋などで鑑賞する。底にゼリーを置き、茎から水分を吸収できるようにした。アジサイの場合、2カ月程度保存できるという。

の大松栄太社長は「これまで以上にコンビニなどの販路を広げたい」と話す。同社グループは新型容器の販売をテコに、2019年3月期の連結売上高で前期比5%増の955億円を計画する。