

冷凍需要に伴う容器選択

SMの変化

冷凍の本格参入による3つの変化

販売代理店

OZEKI PACKAGE



① 売り場の変化



② 包装形態の変化



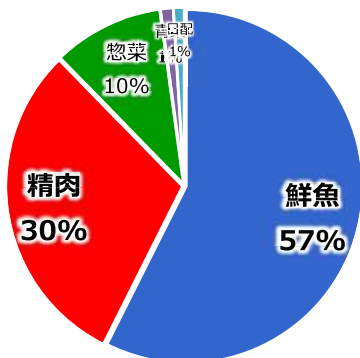
③ 仕入先の変化



SMの変化

各部門で売り場・包装形態が変化

軟包材冷凍商品買い回り



No.1 鮮魚

切り身・漬け魚



No.3 日配：常温品
(干物・漬物)

No.2 精肉

原体(鶏肉)・味付け肉(モツ)



鮮魚



真空包装機の導入で空いた時間を利益の取れる商品づくりへ

精肉



新たなマーケットの冷凍生から惣菜で売上げアップを練る

惣菜



冷凍の問合せ続々増加！
 今後惣菜にも冷凍のチャンスあり！

【包装形態】冷凍商品に容器を活用する際は素材に注意

冷凍商品に使用されている素材



容器が使用されていても**耐寒非対応の素材**で展開



容器の素材選びを間違えると破損の危険大！



輸送時による衝撃



荷物同士での接触や運搬の際の落下



耐寒性のない容器を使用すると、少しの衝撃でも破損するリスクが高い！

商品別 容器早見表（展開事例）

汎用

ラーメン

餃子

菓子類

その他

OPET

すべてOSA



生鮮

魚切身

干物

肉

耐寒PPi-タルク

PSP

カット板

手板



TI

惣菜

おかず

弁当

丼重

マルチFP

耐寒PPi-タルク+OPET



MFP温デリ



MFPデリプレ角



FTデリプレ角

販売代理店



OZEKI PACKAGE