



食肉の新たな安心 ノントレー真空

～未来の食肉流通のカタチ～



笑う門には
肉来たる!

トレー包装をやめるべき5つの理由

1・食品ロス削減

食品トレーでなく真空包装をすることでお肉を酸素に触れにくくし、酸化や乾燥による劣化を防止。より長く鮮度を保つことができます。これによって生鮮食品販売において課題とされる廃棄ロス、見切りロスを削減できます。

2・梱包、人的コスト削減 陳列も簡単

真空包装を導入する際にネックとなるのは新たな設備の投入や設置場所の確保。そこで、包装作業を私どもにアウトソーシングしていただくことで包装資材のコスト削減はもちろん、販売店内での食品トレー包装作業時間を大幅削減できます。陳列もトレーに比べて圧倒的に簡単・短時間でできるので、これらに付随する人的コスト削減を実現できます。

3・地球環境の保護SDG s

問題視されている家庭ゴミ等の排出量を減らせるだけでなく、地球温暖化を促進する温室効果のあるCO2排出量を減らす効果がある。売り場でノントレー商品をPOPなどで訴求すれば地球に優しい商品のPRだけでなく情報提供もでき、企業として環境保護への取り組みをPRすることへも繋がります。

4・消費者に喜ばれる

使用済み食品トレーは家庭ゴミとしてはかさばるし、洗って販売店の自主回収BOXへ持参するのも面倒という消費者は多い。会計後に店内のゴミ箱へ捨てる姿も見受けられます。また冷蔵庫内のスリム化、そのまま冷凍可能、台紙をまな板がわりに使えるなど消費者の間でもSNSなどで評判となっています。

5・企業イメージの向上

近年重要視されている「エコ」な取り組みを地域の中でも最初に取り組んでいる企業への関心は非常に高いと考えております。ブランドイメージ向上のために、地域一番乗りという意味があるのではないのでしょうか



スキンパックと混合しがちですが
とにかく剥がしやすい！

