

ALIGALTM

新しいパッケージング・ソリューションで食品に関わる問題を解決します！

エア・リキードは、
食品の消費期限を延長し、高品質を維持できる
最新の食品包装をご提案いたします。



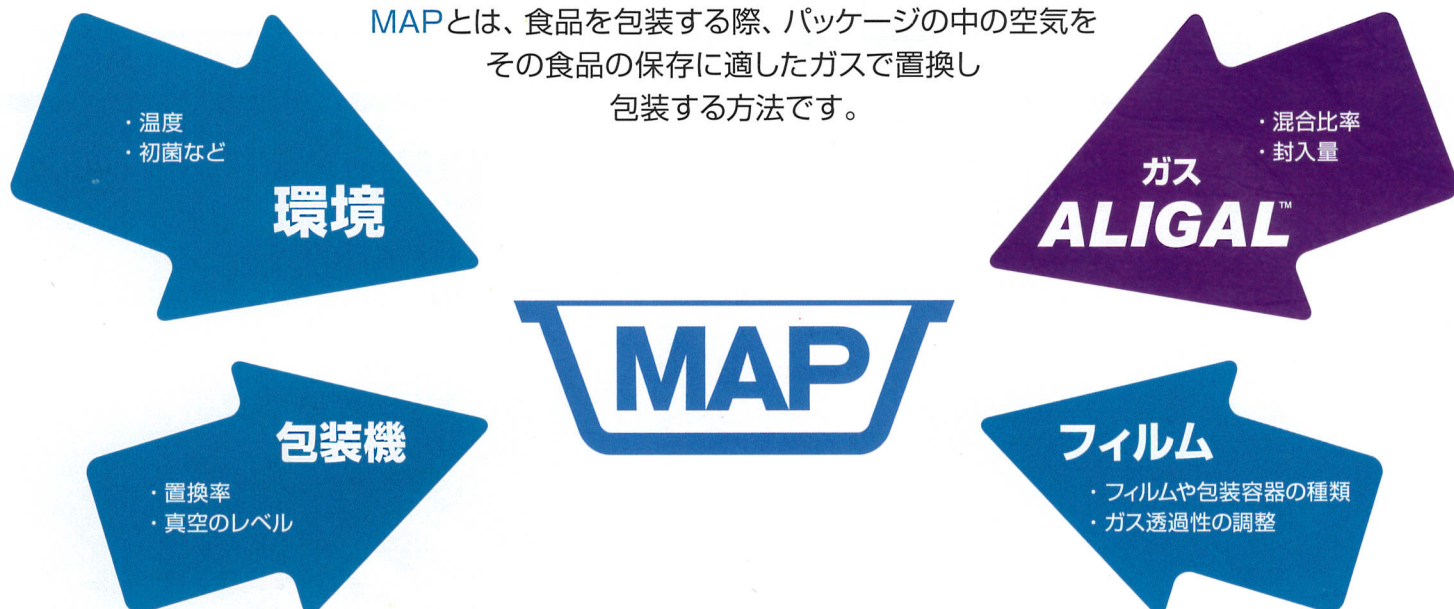
ガス置換包装
Modified Atmosphere Packaging

日本エア・リキードが提供する食品専用ガス **ALIGAL™** (アリガル) を **MAP** で使用することにより、お客様の製品に様々なメリットが生まれます。

ガス置換包装

Modified Atmosphere Packaging

MAPとは、食品を包装する際、パッケージの中の空気をその食品の保存に適したガスで置換し包装する方法です。



MAPを構成する重要な要素

上記4つはMAPを構成する重要な要素となります。
全ての要素が最適な条件となることでMAPの効果を最大限に引き出すことができます。
中でも、“**ガスの混合比や封入量**”は非常に重要な要素であり、成功のキーポイントとなります。

メリット 1

ALIGAL™ によるMAPをすることで、消費期限の延長が期待できます。*

品目	消費期限 含気包装	消費期限 ALIGAL™による MAP	設定温度
カットアボカド	2日	5日	4℃以下
唐揚げ	5~6日	11日	4℃以下
餃子	7日	14~16日	10℃以下
生肉(豚)	4日	6日	10℃以下
卵焼き	5日	8~9日	4℃以下
スモークサーモン	9日	12日	10℃以下
カットパイ	4日	6日	4℃以下
冷凍ミンチ	150日	180日	0℃以下

*自社調査に基づく結果です。使用環境により効果(数値)が異なることがあります。



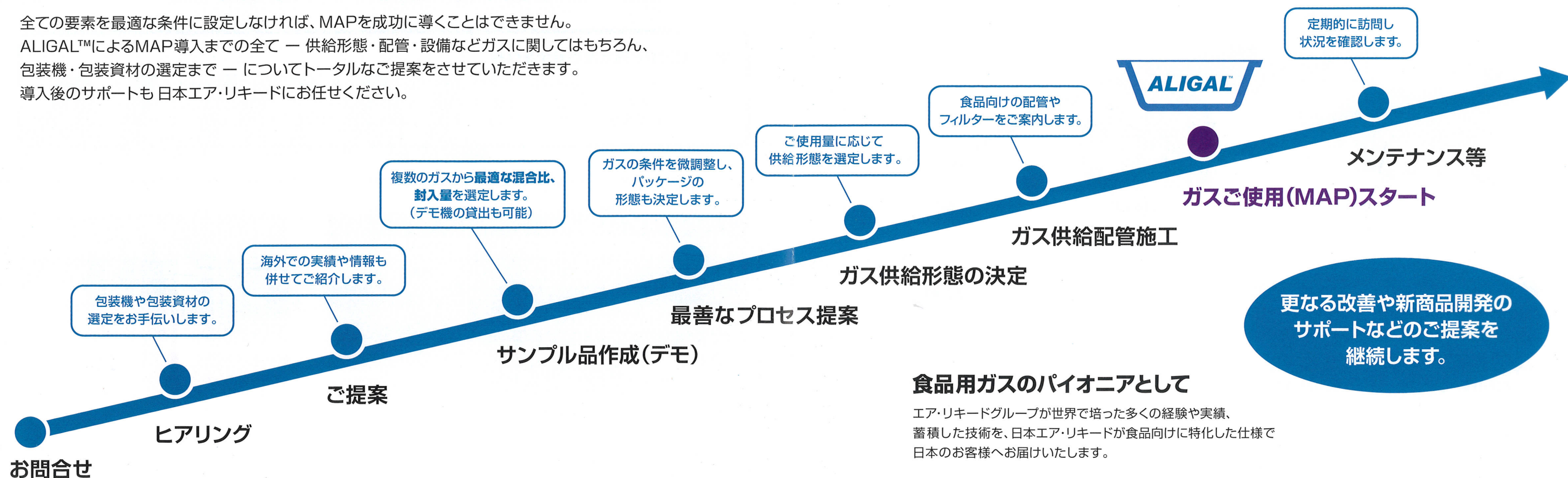
● トータル提案こそMAP成功の鍵

全ての要素を最適な条件に設定しなければ、MAPを成功に導くことはできません。

ALIGAL™によるMAP導入までの全て — 供給形態・配管・設備などガスに関してはもちろん、

包装機・包装資材の選定まで — についてトータルなご提案をさせていただきます。

導入後のサポートも日本エア・リキードにお任せください。



● ALIGAL™ (アリガル) の先進的な安全性

一般工業用ガスとは区別し、食品専用ガスとして製造・販売を行っております。

食品衛生法の基準より更に厳しい社内ルールを設定し、食品向けに安心してお使いいただけるガスです。下記以外にも弊社独自のルールを設けています。

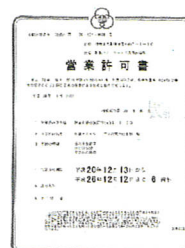
■ バルブもクリーンな状態で納入

アルコール洗浄
+プラスチックキャップ
+シュリンク
が、日本エア・リキード
独自の出荷基準です。
配送や保管時に、ガスの取出口
が汚染されるのを防ぎます。



■ 保健所から営業許可を得た指定工場で充填

全ての ALIGAL™は、
弊社指定工場にて食品専用ガスと
して充填されています。
原料ガスも厳密に管理されています。



■ ALIGAL™専用容器で供給

食品関連以外のお客様へ
容器の流用はいたしません。
食添シールを貼付しています。



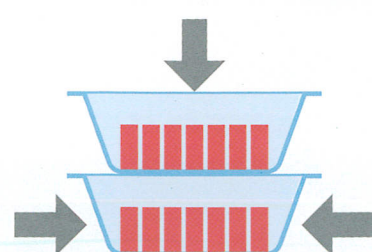
■ 全ての容器を真空洗浄

ALIGAL™の製造工程では、
「残ガスの有無」に関係なく、
ガスを充填する前に全ての容器の
「真空洗浄」を実施しています。



メリット
2

クッション材効果



配送中などの衝撃による食品へのダメージを抑制します。

メリット
3

温度変化によるリスクを回避する効果



温度管理が難しい配送中などの食品へのダメージを抑制します。

メリット
4

見た目 & 使い易さ効果



食品同士がくっつきにくく、使い易い状態です。
柔らかさ・フワフワ感もキープします。

メリット
5

安心感という付加価値効果



欧州で広く普及しているMAPは、
近年日本でも注目されています。

◎ 日本エア・リキードだから出来ること



■ 世界中で蓄積したデータから最適なガス混合比、封入量をご提案

MAPは欧州において、信頼性の高い食品包装として浸透しています。
エア・リキードグループは、欧州を中心に世界中で、MAPの実績を上げています。
その豊富な経験に基づき、MAPについてご提案できるのが日本エア・リキードの強みです。
国内にデータがない食品に関しても、MAPに最適なガスとその混合比、条件等をご提案させていただきます。
日本エア・リキードが、貴社のMAPを成功に導きます！

■ MAPのサンプル品作成が可能

日本エア・リキードは、サンプル品作成のための包装機（デモ機）やガス分析計を準備しております。
MAPのサンプル品を作成し、ご提案したガス混合比等を、実際に試していただくことができます。
サンプル作成 → 検証 → 問題解決をご一緒に進めてまいります。



対象食品を袋に入れてセット



真空→ガス充填→シールを自動処理



MAPされたパッケージ内のガス濃度 (O₂&CO₂) を分析、置換率等を確認



サプライチェーンの問題を解決

製造や在庫管理の効率化

消費期限が延びることで、効率的な製造と在庫管理を行うことができ、トータルコストの削減に繋がります。

食品のロスの減少

食品のロスを減らすことで値引率も押さえられます。環境に配慮できます。

クレーム等の削減

高品質を保つことで、味や香りに関するクレームが減り、コスト削減とイメージアップにつながります。

販路の拡大

地方の特産品の拡販や海外輸出の可能性が広がります。

**現在抱えておられる問題などが、MAPにより改善できる可能性があります。
是非、解決されたい点などをお問い合わせ下さい。**

ALIGAL™

■ HACCPと同水準の安全を供給

エア・リキードグループの本拠地フランスでは、HACCPの管理基準に従ってガスを充填し供給しております。それらの実績に基づき、日本のお客様へも高品質で管理された食品専用ガスを供給させていただきます。また、ガスを安全にご使用いただくための「**高圧ガスの安全教育**」のお手伝いもさせていただきます。

■ ALIGAL™のラインナップ

ALIGAL™番号	ガス組成	容量
1	N ₂	7m ³
2	CO ₂	30kg
3	O ₂	7m ³
4	He	7m ³
12, 13, 15	N ₂ +CO ₂	3.5~7m ³
27, 28	CO ₂ +O ₂	7m ³
32	CO ₂ +O ₂ +N ₂	7m ³



各ガスの効果

窒素 (N ₂)	・パック内の酸素を置換し劣化を遅延 (香り、色素及び油脂の酸化を防止) ・好気性細菌の増殖を抑える効果あり
炭酸ガス (CO ₂)	・静菌作用で細菌、カビ繁殖を抑制
酸素 (O ₂)	・色味の保持 ・呼吸が必要な食材に対して鮮度保持効果 ・嫌気性細菌の増殖を抑える効果あり



■ ガスのご使用量に合わせて、最適な供給方法をご提案いたします。

シリンダー	LGC(液体)	CE (定置式タンク)	膜式窒素ガス発生機 / ちっそくん
ALIGAL32などは、既に混合された状態 (混合ガス) で供給	シリンダー約15本分のガスをコンパクトに充填	ご使用量が多い場合、液化ガスで供給	CEと同等の使用量をガス発生機で供給

お問い合わせ

日本エア・リキード株式会社

■産業ガス事業本部
〒108-8509 東京都港区芝浦3丁目4番1号 グランパークタワー
TEL : 03-6414-6749 / FAX : 03-5232-4310
<https://industry.airliquide.jp/>

■東京イノベーションキャンパス
〒239-0847 神奈川県横浜須賀町光の丘2-2
TEL : 050-3033-0712 / FAX : 046-849-4708

Air Liquide
creative oxygen