

Introducción de alimentos envasados en Retort Pouch en America Latina

南米へのレトルト食品導入



¿Cuál es el mérito de Retort Pouched Food?

レトルト包装食品のメリットは?

- El sistema es aplicable para preservar los alimentos cocinados durante un período más largo y más fácil de manipular que los alimentos enlatados o embotellados en vidrio.
- 加工食品の保存において、缶詰や瓶詰に比べて簡便性が高い上に風袋の重量が小さいので、大量の輸送や保存に適している
- Es conveniente servirlo porque los contenidos se cocinan a alta temperatura y no es necesario realizar más procesos.
- 調理済の食品が包装されているので、通常はお湯などで加温するだけで食することが出来、利便性が高い
- Los materiales de embalaje están mejorando día a día para cerrar el contacto con el oxígeno y la vida útil del producto es cada vez más larga (7 años).
- 酸素に触れると劣化する食品を守るためにガスバリア性の高い高機能フォイルの開発も進んでいて、技術が陳腐化することもない。現在は7年保存可能な製品も登場している。
- Puede esperar prolongar la vida útil de los materiales alimenticios frescos cocinando al calor = matando los gérmenes y empacándolos en la bolsa con bolsa de retorta.
- 足の速い生鮮原料も加温調理する上に滅菌包装することで食品としての寿命を延ばすことができ、ロスの低減に貢献する

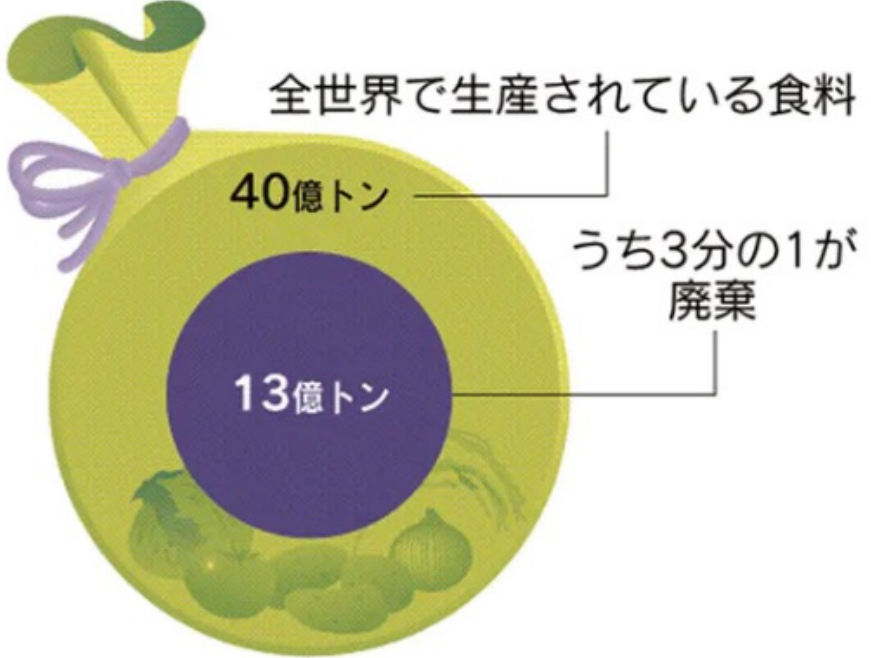
Puede reducir la pérdida de alimentos causada por la falta de capacidad logística.



La ONU tiene como objetivo reducir la pérdida de alimentos a la mitad del nivel actual para 2030



世界の食品ロスを半減



国連は2030年までに世界の食品ロスを半減させる目標

私たちの健康な暮らしに欠かせない食事。2050年、世界の人口が98億人まで増えたとき、地球は必要な食料を供給できるのだろうか。世界で生産される年40億トンの食べ物のうち3分の1が食卓に届く前に失われている。作りすぎたり腐らせたりしているムダをなくし、いつか到来する「地球の限界」を超えていかなければならない。

<https://r.nikkei.com/article/DGXMZO5480954024012020TL1000?disablepcview>

¿Qué sistema de bolsa de Retort puede resolver?

レトルト食品が解決できること

- Puede reducir la pérdida de material alimenticio.
- 長期保存が可能のため、食材を無駄にせず、調理品として維持できる。
- Puede esperar una forma de transporte más larga ya que los productos tienen una vida útil más larga.
- 長期間品質が維持出来るので、長距離のアジア市場にも展開が可能。
- Puede importar productos cárnicos de esos países de contaminación por estomatitis, ya que los productos se cocinan con el sistema de pasteurización al calor y alta presión.
- 口蹄疫等衛生面が懸念される畜肉製品も、加熱加工 + 滅菌処理されているので伝染病伝播のリスクを回避できる。
- Puedes comer el contenido directamente rompiendo el paquete ya que está cocido.
- 調理済なので、緊急時にも最小のエネルギーで摂取可能

Diagrama de flujo 製造フロー



Preparación de la salsa(1)
ソース準備 (1)



Preparación de la salsa(2)
ソース準備 (2)



Materiales de cocina
具材準備



Pesar los materiales
具材計量



Poner ingredientes en la bolsa
具材の充填

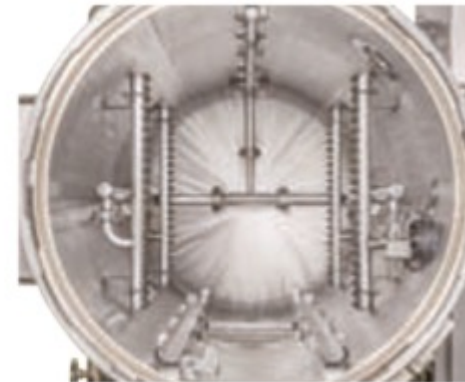
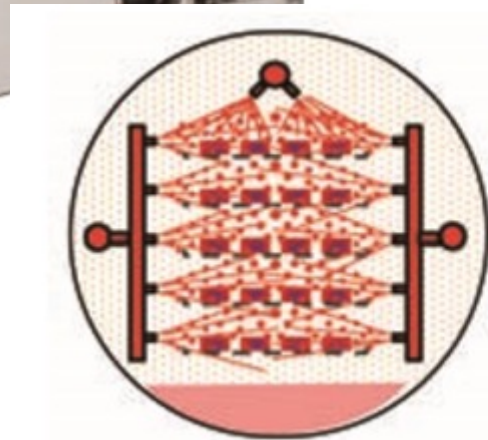
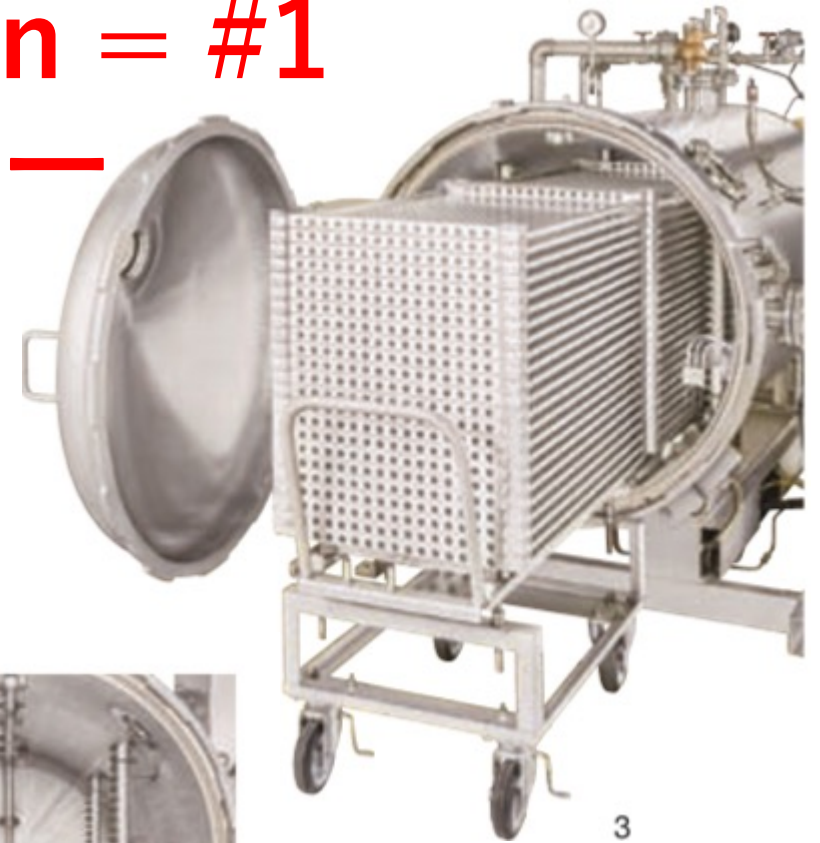


Esterilización
高温高圧での滅菌

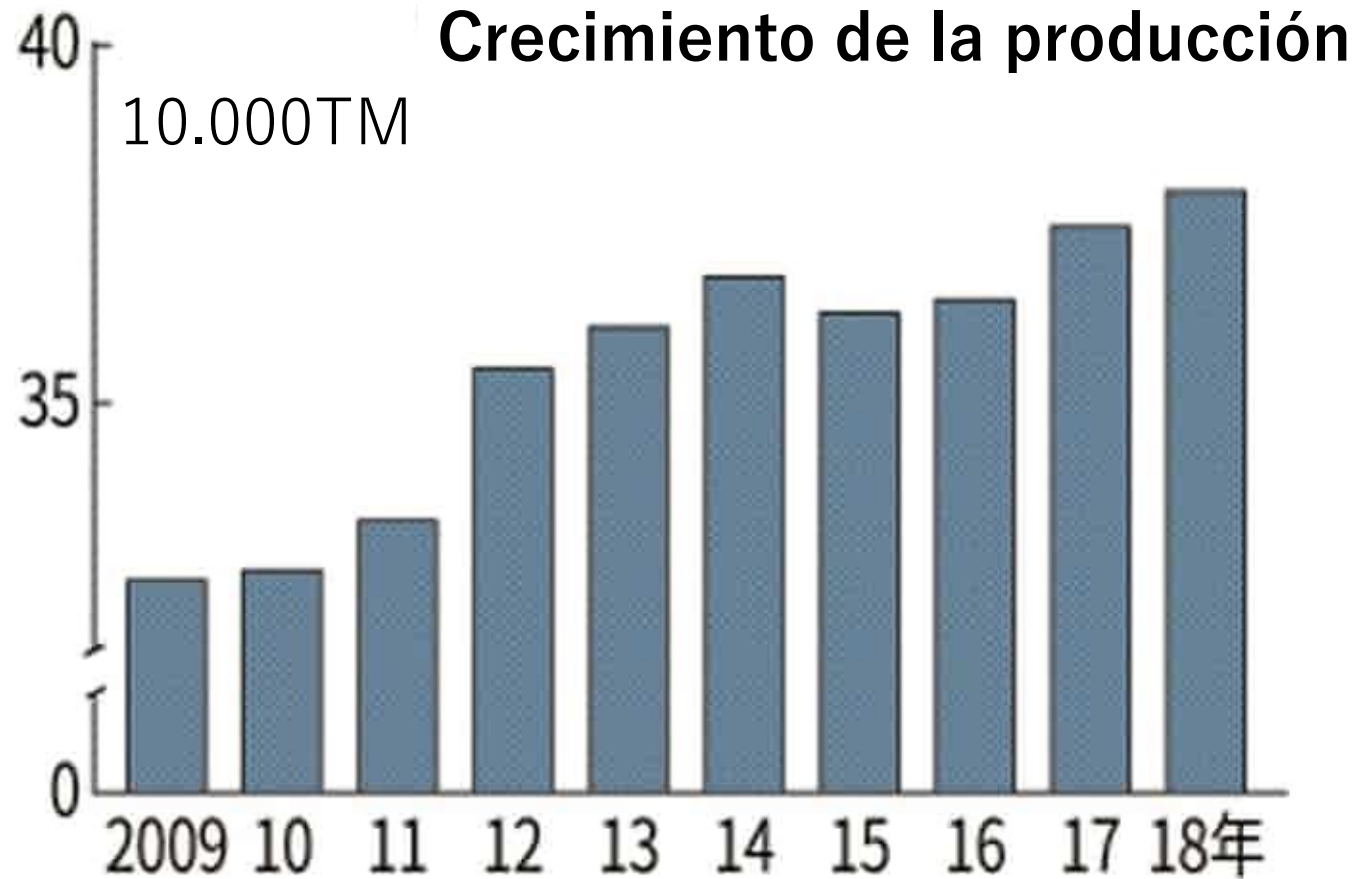
Horno para el sistema de Retorta レトルト釜 = オートクレーブが中核技術

Hecho en Japon = #1

日本が世界一

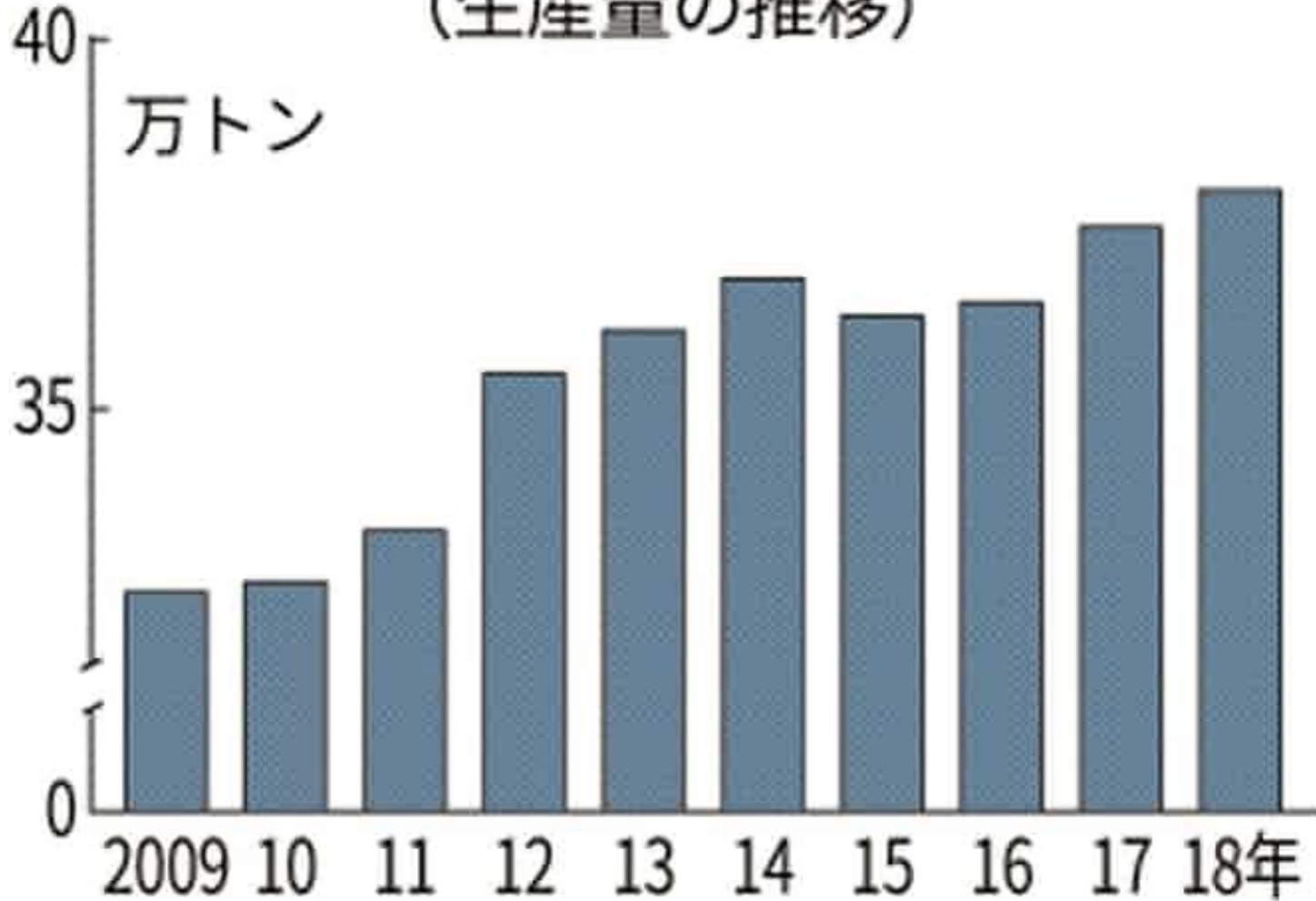


El mercado de alimentos envasados en retorta sigue creciendo incluso en Japón



(出所) 日本缶詰びん詰レトルト食品協会

レトルト食品市場は拡大傾向 (生産量の推移)



(出所) 日本缶詰びん詰レトルト食品協会

人口減の日本で何故レトルト食品が増えるのか？

- ・ 個食化の進行
- ・ 調理の手抜き化
- ・ 味のバラエティ多様化
- ・ 防災食としての位置づけ
- ・ 高齢化による少量包装の人気
- ・ 加熱不要の製品の登場

日経新聞調べで

「なぜレトルト食品を食べるようになったのか？」の問いに

60歳以上の世帯では

- | | |
|-----------------|----|
| ①より簡単に作れる商品が増えた | 7割 |
| ②おいしくなった | 6割 |
| ③価格が安くなった | 3割 |
| ④調理にかかる時間が減った | 3割 |
- という結果になった。

品目別販売量推移 → 食肉関連製品は安定的に成長

単位：トン	2010年	2011年	2012年	2013年	2014年	2015年	2016年	2017年	2018年	2019年	伸び率
カレー Curry	148,738	149,983	144,941	147,010	147,303	145,483	153,185	156,245	161,711	163,872	110%
つゆ・たれ	16,106	17,537	42,104	43,508	47,435	45,873	45,218	50,646	50,085	49,713	309%
料理用調味ソース	35,872	36,775	41,171	42,357	43,628	44,617	42,879	43,529	44,275	45,003	125%
パスタソース	32,903	35,932	35,774	33,952	38,719	33,265	32,444	32,693	31,665	31,854	97%
食肉野菜混合煮 Sancochos	11,156	11,855	10,980	10,737	13,139	16,156	16,493	15,727	18,605	20,682	185%
スープ類 Sopas	10,928	13,507	14,161	18,328	17,397	14,909	15,543	15,699	15,543	15,440	141%
飯類	14,989	13,851	13,648	13,515	11,147	12,804	13,732	13,727	13,342	13,801	92%
かまめしの素	15,312	14,986	14,033	14,037	14,175	14,596	13,675	13,371	12,850	12,542	82%
その他	11,491	10,293	12,036	11,626	10,228	11,030	8,221	9,215	7,478	8,444	73%
マーボー豆腐の素	9,901	7,636	6,482	6,708	6,634	6,835	7,452	7,809	8,683	7,080	72%
水産類	4,921	5,018	5,339	5,346	5,084	4,871	4,443	4,400	4,172	4,349	88%
シチュー Estofados	2,245	2,346	2,207	2,294	2,297	2,500	2,500	3,260	3,736	3,376	150%
ハヤシ	2,898	2,737	2,518	3,085	2,980	2,601	2,480	2,399	2,265	2,268	78%
ミートソース	3,808	3,912	3,932	3,565	3,212	3,008	2,901	2,539	2,368	2,105	55%
食肉調理品	2,132	4,109	2,467	2,352	2,003	1,606	1,565	1,873	1,656	1,628	76%
農産類	3,171	3,068	2,904	2,141	2,266	2,406	1,638	1,464	1,087	1,043	33%
レトルト食品合計 Total	326,569	333,543	354,697	360,562	367,647	362,560	364,368	374,597	379,521	383,200	117%

出展： <https://www.jca-can.or.jp/data/pdf/retoruto.pdf>

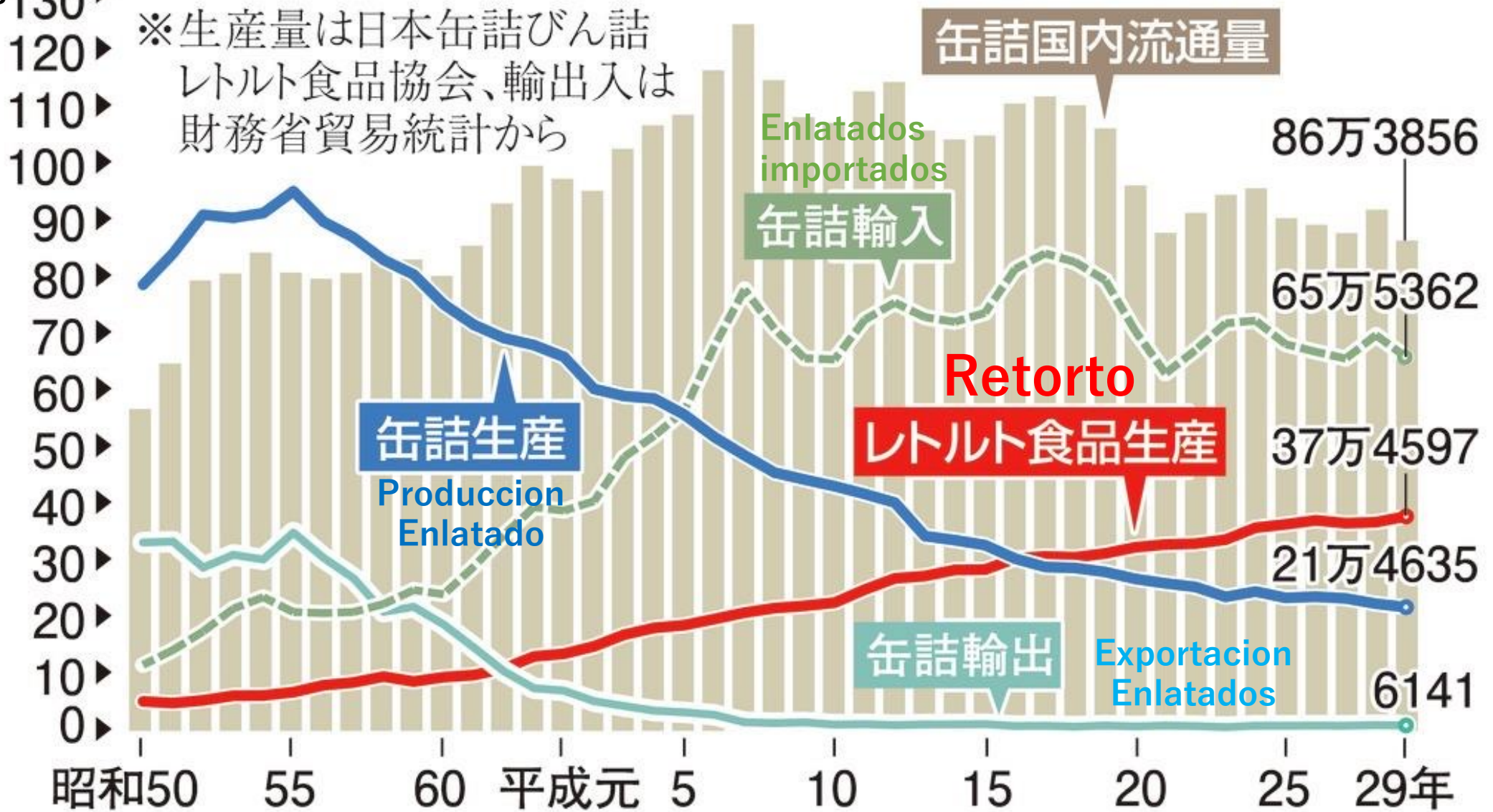
©AdirzUS S.A.

缶詰の生産が減る一方、レトルトは増えている

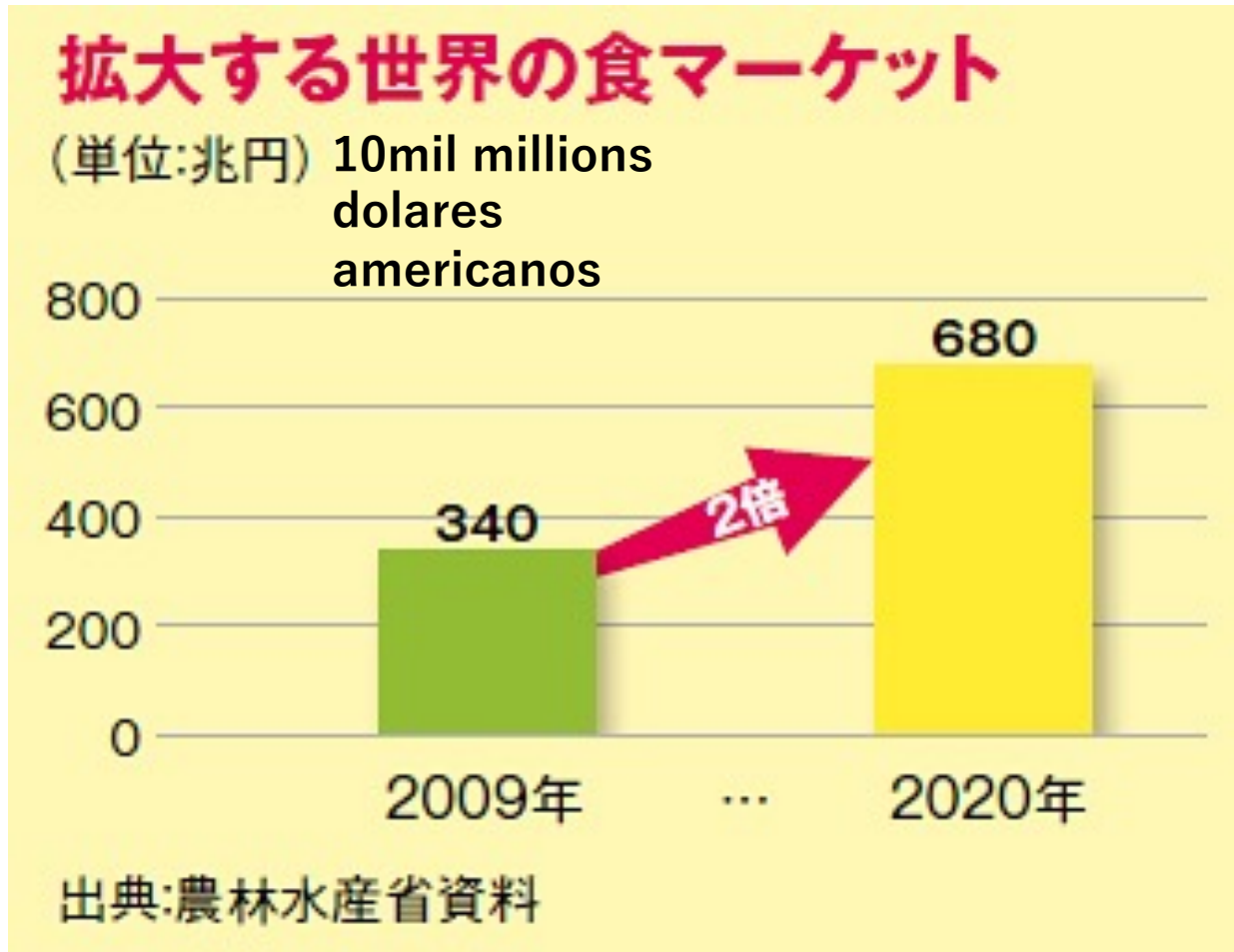
Disminuir los alimentos enlatados y aumentar los de retorta en Japón

※生産量は日本缶詰びん詰
レトルト食品協会、輸出入は
財務省貿易統計から

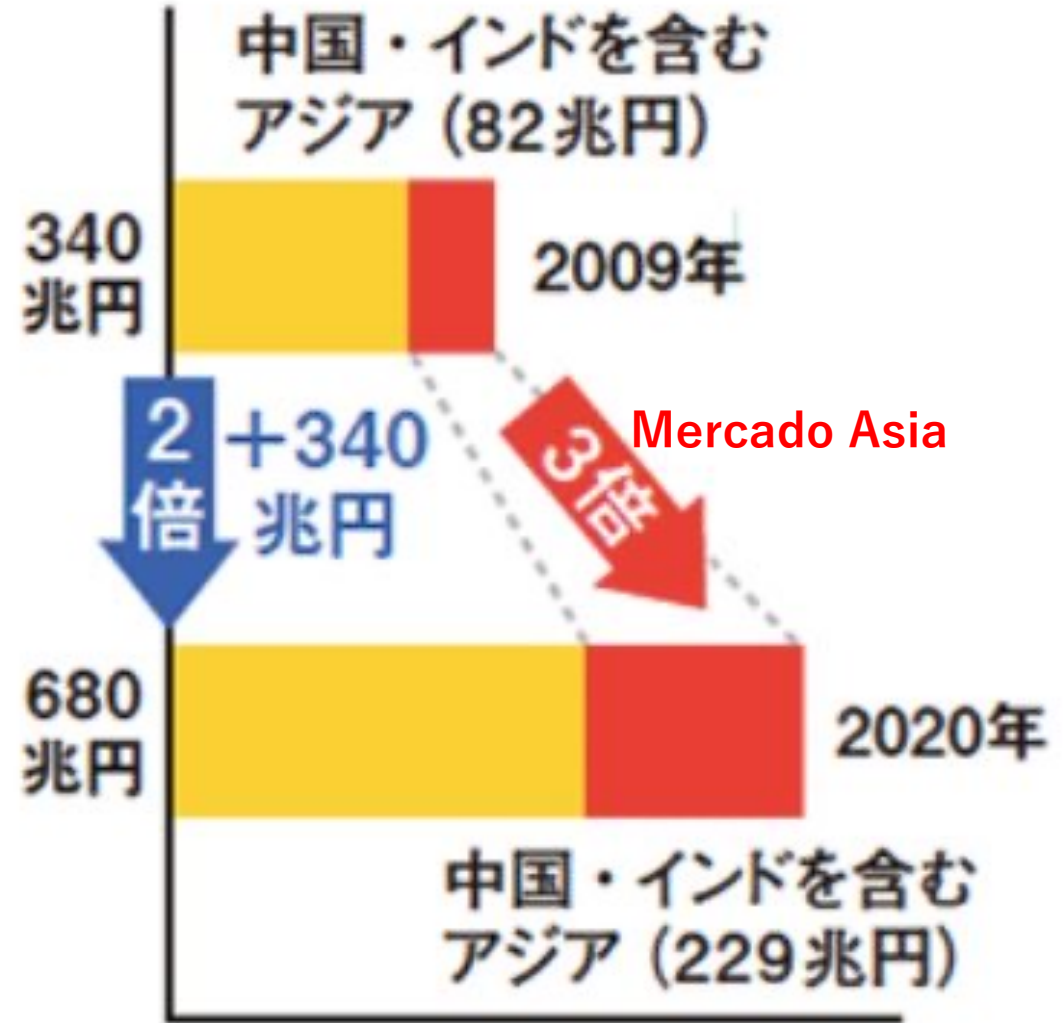
10mil (万トン)
toneladas



Mercado de alimentos nivel mundial esta creciendo



世界の食の市場規模



La vida es ahora de 7 años! 保存寿命は最長 7 年！

The Next Dekade 水もお湯もいらない、調理不要でそのまま食べれる

もちり食感

わかめご飯



7年保存 調理不要 | 内容量 230g | 116kcal

食物アレルギー特定原材料等 27 品目と貝類不使用

7年保存レトルト食品

特定原材料等 27品目不使用



賞味期限 **7年** コーンピラフ

The Next Dekade 7年保存レトルト



The Next Dekade 水もお湯もいらない、調理不要でそのまま食べれる

野菜ブイヨンのコク

カレーピラフ



写真はイメージです

7年保存 調理不要 【内容量 230g】 327kcal

食物アレルギー特定原材料等 27 品目と貝類不使用

7年保存レトルト食品



OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

世界を変えるための17の目標

1 貧困をなくそう



2 飢餓をゼロに



3 すべての人に健康と福祉を



4 質の高い教育をみんなに



5 ジェンダー平等を実現しよう



6 安全な水とトイレを世界中に



7 エネルギーをみんなにそしてクリーンに



8 働きがいも経済成長も



9 産業と技術革新の基盤をつくろう



10 人や国の不平等をなくそう



11 住み続けられるまちづくりを



12 つくる責任 つかう責任



13 気候変動に具体的な対策を



14 海の豊かさを守ろう



15 陸の豊かさも守ろう



16 平和と公正をすべての人に



17 パートナーシップで目標を達成しよう



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

2030年に向けて
世界が合意した
「持続可能な開発目標」です

Contacto

AdirzUS S.A.

Guillermo Saravi 364 casi
Dr.Hassler

Edificio Brescia 402

<https://www.adirzus.com/>

Kazuhiro **Kaz** Suzurida
CEO, Presidente

Suzurida@gmail.com

+595-985 916104

Genry Takayuki **Taka** Ogura
Vicepresidente

genrytaka@hotmail.co.jp

+595-973 654456

