

保存期間を延長してくれる、食品に優しい包装方法 MAP : Modified Atmosphere Packaging

このたび日本シャルキュトリ協会法人会員となりました、日本エア・リキード株式会社と申します。

世界 80 カ国で、日本では 100 年以上もの間事業展開しているフランスの企業です。

先日も、シャルキュトリ特別講習会では、ヨーロッパで広く使われている食品に優しいMAPという保存方法をご紹介させていただきました。食品を包む空気をいれかえることで、風味、味、形など 高品質を維持しながら消費期限を延ばしてくれる、食品に優しい包装方法です。大きな企業様から、美味しいハム・ソーセージを販売する小売店様まで多くのシャルキュティエの方々に利用されている方法です。

<ガス置換包装について>



これからも、皆さまのお役に立てるような、ヨーロッパで利用されているシャルキュトリへの情報をご紹介させていただきます所存です。

今後とも、どうぞよろしくお願いいたします。

日本エア・リキード株式会社