



# JPI催しのご案内

**2022**  
**8**

公益社団法人日本包装技術協会

**— 2022年度の本催しについて —**2022年度につきましても引き続きウェビナー（WEBセミナー）で  
皆様に情報発信をさせていただきます。**●開催要領****日 時** ①令和4年8月5日(金) 13:30～15:00 / ②令和4年8月23日(火) 10:00～12:00  
③令和4年8月24日(水) 15:00～16:30 / ④令和4年8月26日(金) 10:00～11:30**参加費** JPI法人・個人会員：無料 / 一般：11,000円(1部会、税込) **定員** 300名**①8月5日(金) 13:30～15:00 JPI中部支部主催****【テーマ】お米のプラスチック「ライスレジン」の可能性**

株式会社 バイオマスレジンホールディングスでは、今後枯渇していく石油由来樹脂の代替や、地域循環型資源の有効利用を目指し、国産の「非食用米」を利用したコメ由来のバイオマスプラスチック「ライスレジン」の研究開発から製造をコメどころ・南魚沼市をはじめとする日本各地で行っている。ライスレジンに関して、「コメ由来のバイオマスプラスチック」と表記すると、米のでんぷんを抽出してから発酵を行い、プロセスの長い化学合成工程を経て得られる合成樹脂や、でんぷんを化学修飾処理した加工でんぷんを想像される方もいると思われるが、本講演では非食用米と主にオレフィン樹脂を加熱熔融状態で混ぜ合わせて複合化する混練複合材料「ライスレジン」を最近の導入例と今後の取組みを併せてご紹介する。

【講師】株式会社 バイオマスレジンホールディングス CTO

坂口和久氏

**申込要領**

- ◆お申込は当会ホームページより、先着順とさせていただきます。
- ◆お申込みが定員に達した場合、一社における参加人数に制限を持たせて頂く場合があります。
- ◆お申し込みは、JPIWEBフォーラム開催3日前までにお願います。

**個人情報の取扱いについて**

- 1) 個人情報は「公益社団法人日本包装技術協会 JPIWEBフォーラム」の事業実施に関わる資料等の作成、ならびに当会が主催・実施する各事業におけるサービス提供や事業のご案内等のために利用させていただきます。
- 2) 参加申込によりご提供頂いた個人情報は、法令に基づく場合等を除き、個人情報を第三者に開示、提供することはありません。

**参加申し込み方法と注意事項**

- ・本催しはwebを使用してのオンライン講演会（ウェビナー）になります。申し込みは当会ホームページのJPIWEBフォーラム参加申込ページより登録いただくようお願いいたします。申込者にはウェビナー開催の2日前頃に「ウェビナー招待メール」をお送りしますので、**メールアドレスの入力を間違えてしまうと登録できずメールをお送り出来ません**のでご注意ください。
- ・お送りする「ウェビナー招待メール」にて、**参加用URL、参加方法、参加までの手順、注意事項**をお知らせしますので、確認の上参加の準備を進めて下さい。
- ・申込者1名のみ本催しに参加できます。1つのメールアドレスで1人しか参加できません。
- ・その他注意事項などにつきましては当会ホームページ上よりご確認の上、参加登録をお願い致します。

**当会ホームページ URL : <https://www.jpi.or.jp/>****◆お問い合わせ及び各種催しの申し込み先◆**〒104-0045 東京都中央区築地4-1-1 東劇ビル10F  
公益社団法人日本包装技術協会 担当：佐藤 TEL.03-3543-1189 FAX.03-3543-8970  
●JPI催しのご案内はインターネットでも公開中です。 URL <https://www.jpi.or.jp/>**JAPAN PACKAGING INSTITUTE****◆裏面にもウェビナーのご案内がございます◆**

② 8月23日(火) 10:00~12:00 JPI本部主催

### 【テーマ】 通販パッケージの変化

ここ数年の世の中の動きの中で通販パッケージに様々な変化が生じてきました。この変化はパッケージを受取る側のニーズにて変化が生まれたものや、配送の諸条件から生まれたものもあります。ブランドオーナーのパッケージに対する考え方も変化の兆しが伺えるようになってきました。現在クラウン・パッケージが取り組んでいる事例をご紹介します。

【講師】 株式会社 クラウン・パッケージ 社長付 広報室 室長

八木野 徹 氏

③ 8月24日(水) 15:00~16:30 JPI本部主催

### 【テーマ】 フィルム包装による青果物の鮮度保持 ~MA包装~

青果物は収穫後も生きており、徐々に劣化していきます。スーパーマーケットなどの店頭では多くの青果物がプラスチックフィルムによって包装されていますが、これはバラバラのものをまとめるだけでなく、青果物の鮮度保持の役割も担っています。今回は青果物の鮮度保持包装のひとつである『MA包装(Modified Atmosphere Package)』にフォーカスをあて、青果物の呼吸やMA包装のしくみなどについて解説します。

【講師】 株式会社 精工 営業本部 営業企画部 鮮度保持研究室 主任

尾川 景子 氏

④ 8月26日(金) 10:00~11:30 JPI関西支部主催

### 【テーマ】 “リプトン”スタンドパウチをはじめとした包材の単一素材パッケージ化

近年プラスチックを取り巻く環境問題が課題になっており、リサイクルの観点から包装パッケージの単一素材化が目ざされている。従来の単一素材パッケージは物性面での課題があったが、単一素材化による保存性低下をコンバーティング技術によって防ぎ、2層構成ながらアルミ箔に迫る高いガスバリア性を実現できた。従来アルミ箔を使用していた紅茶用包材で充填評価や保存性評価を経て採用され、国内外で評価されている。

【講師】 大日本印刷株式会社 研究開発・事業化推進センター

長谷川 駿行 氏

### 参加申し込み方法と注意事項

- ・本催しはwebを使用してのオンライン講演会（ウェビナー）になります。
- ・申し込みは当会ホームページのJPIWEBフォーラム参加申込ページより登録いただくようお願いします。申込者にはウェビナー開催の2日前頃に「ウェビナー招待メール」をお送りしますので、**メールアドレスの入力を間違えてしまうと登録できずメールをお送り出来ません**のでご注意ください。
- ・お送りする「ウェビナー招待メール」にて、**参加用URL、参加方法、参加までの手順、注意事項**をお知らせしますので、確認の上参加の準備を進めて下さい。
- ・申込者1名のみ本催しに参加できます。1つのメールアドレスで1人しか参加できません。
- ・その他注意事項などにつきましては当会ホームページ上よりご確認の上、参加登録をお願い致します。

当会ホームページ URL : <https://www.jpi.or.jp/>