

～21世紀型ギフト缶～



明和元年（1764年）幾多の苦難を経て日本橋小網町に創業者「窪田惣八」が掲げた念願の暖簾には、懐かしいふるさとの地名「山形屋」が記されていました。そして「**海苔の美味しさを一人でも多くの方にお届けしたい**」240余年にわたる思いと歴史がここから始まりました。日本古来の「海苔」には限りない創造性を期待できる食品であり、そして「和(やまと)」の心を人々に与え続けられてきた文化も備えています。

◇**創業者の想いを、今も変わらず**

海苔は湿気を嫌う食品です。美味しさをお客様へお届けするために容器の選択は重要です。(株)山形屋海苔店様ではスチール缶が多く採用されています。なぜなら、**海苔の品質を保つために、防湿性に優れ、光を通さず、衝撃や水・熱から内容物を守り、リサイクル率が非常に高く、商品価値を高める美しい印刷**が施されたスチール缶が、海苔にとっての大切なパートナーだからです。

昨年の春、(株)山形屋海苔店が発表した新商品は、創業の元号を基に【明和】と命名されました。その新ギフト缶にはこんなエコが・・・。

◇【明和】は21世紀ブランド(省資源と使い易さが両立する形状デザイン)

従来の海苔缶で使用していた親ブタを排し、スチール缶の重量の約25%を削減。更に、アルミ箔を開封した後も防湿性を保つため、専用のポリキャップを採用。

海苔の品質を保ちながら、省資源(リデュース)を実現した21世紀型ギフトです。



協力 / 株式会社山形屋海苔店
水戸部製缶株式会社

平成21年4月1日

全日本一般缶工業団体連合会 エコロジーレポート 第20号