

<8月31日(土)は“野菜の日”>

【ベルグリーンワイズ調べ】野菜の購入と廃棄に関する意識調査

今、青果売り場では「旬」より「価格」と「鮮度」優先が9割超！

～業務用オーラパック「ブロッコリー用サンプルキット」無料キャンペーン実施中～

青果物を高レベルで鮮度維持する高鮮度保持袋「オーラパック」の生産と販売を行う株式会社ベルグリーンワイズ（本社：名古屋市中区、代表：代表取締役社長 小森弘道）は、8月の2日間に20代から60代の女性1,000名に対して「野菜の購入と廃棄に関する実態調査」を実施致しました。ベルグリーンワイズでは本実態調査を参考にするなど、消費者及び生産者視点でさらに高付加価値な高鮮度保持袋「オーラパック」を企画開発してまいります。只今、生産者の皆様へ業務用オーラパック「ブロッコリー用サンプルキット」を無料で提供するキャンペーンも実施しております。



ブロッコリー用高鮮度保持袋「オーラパック」

<調査方法>

調査期間：2013年8月6日～7日の2日間

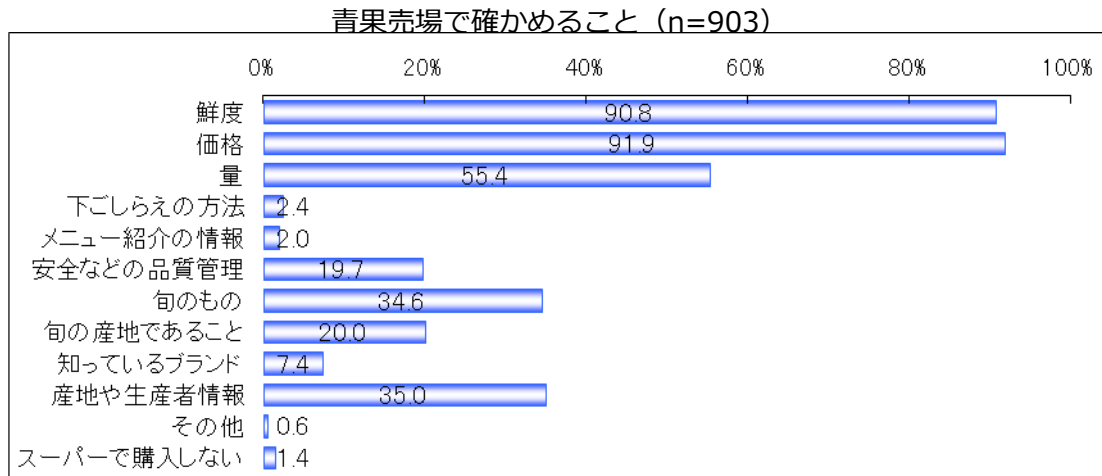
調査方法：インターネット調査

調査対象：20代から60代の女性、合計1,000名

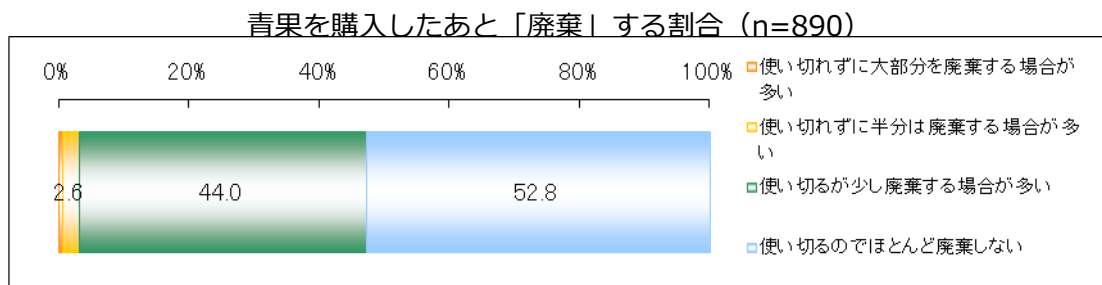
<結果トピックス>

- スーパーで青果（野菜など）を購入する際に「青果売場で確かめること」は、「旬」より「価格」・「鮮度」
- 青果（野菜など）を購入したあと「廃棄」する割合の調査では「使い切る」「少しだけ破棄する」で96.8%
- 青果（野菜など）を「廃棄」する主な理由は「腐っていたから」に次ぎ「見た目鮮度が落ちた」の順
- スーパーで青果（野菜など）を購入する際に「青果売場で確かめること」は、「価格」と「鮮度」、「旬な野菜」は5番目

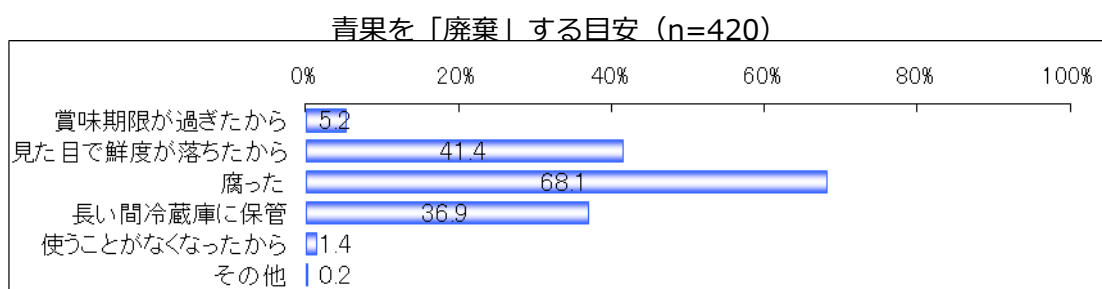
この夏の異常気象の影響もあり青果の価格高騰が続いておりますが、あらためて本調査にてスーパーの青果売場で消費者が「野菜を購入する際に確かめること」を複数選択で聞いたところ、「価格」（91.9%）と答えた割合とほぼ同数で「鮮度」（90.8%）との回答が多く、次いで3番目に「量」（55.4%）の順となりました。価格高騰の波の中、まずは少しでも安く鮮度の高い青果を求める消費者の心理が垣間見られます。4番目に「産地や生産者情報」（35.0%）、5番目に「旬なもの」（34.6%）と続きます。



■青果を購入したあと「廃棄」する割合の調査では「使い切る」「少しだけ破棄する」で96.8%
 本調査で「購入した青果を使い切る人の割合は？」と聞いたところ一番多くの回答が「使い切るのほとんど廃棄しない」（52.8%）、次いで「使い切るが少し廃棄するが多い」（44.0%）となり、購入した青果を無駄なく使い切る消費者意識の高さがわかります。



■青果を「廃棄」する目安は「腐っていたから」に次いで「見た目鮮度が落ちた」の順
 本調査で「青果を廃棄する目安」を複数選択で聞いたところ、「腐った」（68.1%）時に次いで、「見た目鮮度が落ちたから」（41.4%）、3番目に「長い間冷蔵庫に保管していたから」（36.9%）と続きます。青果物の「鮮度」が少しでも長く保たれば、前設問で明らかになった「使い切る」消費者意識の高さと相まって「廃棄」される青果物がさらに削減できると考えられます。



■野菜の鮮度劣化は生産現場から始まっています

当社調べによると、たとえば「枝豆」の産地から流通を經由し食卓に届くまでの間、**年間合計で94トン（1.5億円相当）の廃棄ロス・返品ロスが発生**しております。その主な要因として収穫から流通過程での**鮮度劣化**が上げられますが、現在青果物に多く使用されている包装材は**酸化による劣化**が早く訪れています。また青果物の種類によっても酸化による劣化状況が異なります。この各青果物特有の鮮度劣化を遅延させるためベルグリーンワイズでは個別青果の劣化テストを繰り返し行い、各青果物に対応した高鮮度保持袋「オーラパックSH」の開発を日々行っております。

■「高鮮度保持袋」で鮮度が保たれるワケ

オーラパックは、特殊加工を行った高鮮度保持袋です。分子活性による蒸散抑制や過剰呼吸抑制効果、高い防曇（ぼうどん）性や水分活性により優れた鮮度保持効果を発揮し、全国の生産者・販売業者の皆様より「本当に野菜が長持ちする」とご評価頂いております。特殊加工された「オーラパックSH」で青果物を包装した場合、野菜の変色や糖度の低下などの鮮度劣化を抑制します。多くの消費者・生産者・流通業者の皆様にご評価頂ける仕様となっております。

オーラパックの特殊効果：http://bellegreenwise.co.jp/aura_pack/

■生産者、流通業者向けへ業務用オーラパック「ブロッコリー用サンプルキット」無料提供中

「ブロッコリー」の生産・流通に携わる皆様へ「ブロッコリー用サンプルキット」をご用意しております。ブロッコリーは、空気に触れすぎると黄化してしまい、逆に密封しすぎるとガスがこもって臭気が発生し鮮度劣化が進んでしまう、鮮度保持の難しい野菜です。オーラパックSHは、袋内のガス濃度をブロッコリーに最適な状態に調整し、黄化、臭気発生などのブロッコリーの鮮度劣化を抑制することができます。



- ・キャンペーン期間：10月31日まで
- ・「ブロッコリー用サンプルキット」詳細・お申し込み先：

http://bellegreenwise.co.jp/2013_broccoli/

<電話受付> 052-238-1407（受付時間：平日9:00～18:00）

■オーラパックは「新連携」認定商品

オーラパックは経済産業省中小企業新事業活動促進法に基づき「新連携」認定を受けた事業計画の商品です。

■今後の展開について

ベルグリーンワイズでは、現在も新たな青果物での鮮度保持袋を開発中です。今後も青果物への鮮度保持効果を高める商品を開発し、様々な野菜の鮮度を1日・1時間でも延ばすことにより、新鮮で安全・安心な野菜を食卓へお届けすると共に、廃棄ロス・返品ロスの低減から、農業・流通業の皆様への収益向上にも貢献してまいります。

■ベルグリーンワイズ 会社概要

商号：株式会社ベルグリーンワイズ

代表：代表取締役社長 小森弘道

資本金：2,000万円

本店：愛知県名古屋市中区新栄2-42-28

東京オフィス：東京都千代田区鍛冶町2-4-5

事業内容：鮮度保持用包材加工販売／東洋紡「F&G」フィルム代理店／透明封筒企画加工販売

URL：<http://bellegreenwise.co.jp/>

報道関係者からのお問い合わせ先

株式会社ベルグリーンワイズ

広報担当 田坂／宮下

TEL : 052-238-1413 / FAX : 052-238-1418

Mail : info@bellegreenwise.co.jp

URL : <http://bellegreenwise.co.jp/>