

耐熱紙コップ



東洋アルミエコー  
 プロダクツ株式会社  
 技術開発本部技術開発部  
 藤原 裕也



グラタン用紙容器

【1. はじめに】

近年、電子レンジで調理をして食事をするライフスタイルが増加傾向にあり、当社が長年手掛けてきた電子レンジにかからないアルミ箔容器の市場が年々縮小してきています。また、環境意識が高まってきた事により、食品用包材の紙化が急速に進んでいる中で、当社も市場のニーズ応えるべく開発を行った耐熱紙コップについて紹介します。

【2. 紙コップについて】

紙コップの市場規模は約135億個と言われており、飲料やヨーグルトなど様々な用途で使用されています。世の中のほとんどの紙コップは水分や油分が紙にしみ込まないように内面がポリエチレン（以下PE）と言う樹脂でコートされています（図1参照）。このPEの融点は100~120℃であり、高温で加熱すると樹脂が溶けてしまう為、一般的な紙コップは内容物が100℃以下の用途で使用されています。



図1. 紙コップ構成

【3. 耐熱紙コップとは】

耐熱紙コップの特長は内面の樹脂がPEではなく、PETでコートされているのが特徴です。PETは融点が高く、PEの紙コップではできなかった高い温度帯の調理である電子レンジ、オーブンでの調理が可能となります。

紙コップは側壁と底面の2ピース構造になっており、この2つのピースを張り合わせる部分のはりて貼り付けているのではなく、内面の樹脂を加熱し、溶かして圧着するヒートシールにて接着されています。PEは低温でヒートシール出来ますが、融点の高いPETはかなり高い温度条件でのシールが必要となるため、特殊な生産設備での加工が必要になります。この技術を持っているのは、日本でも数社しかありません。

	内面樹脂	樹脂融点	シール性	耐熱性
飲料用紙コップ	PE ポリエチレン	約110℃	◎	低い
耐熱紙コップ	PET ポリエチレン テレフタレート	約250℃	×	高い

表1. 紙コップ内面樹脂の特性

#### 【4. 耐熱紙カップの代表的な用途】

- ・グラタン、ドリア
- ・スイーツ（オーブン焼成を伴う）
- ・お弁当

・・・e t c



#### 【5. おわりに】

当社はアルミ箔容器の成型をメインとするメーカーですが、市場の変化に対応すべく、紙容器にも挑戦しています。今回、世界初の耐熱楕円紙カップの上市にも成功し、お客様から大変好評を頂いております。

今後も東洋アルミグループの技術を駆使して、他のメーカーが追随できないような包材の開発に挑戦していきます。

以上



[前の紹介へ](#)



[次の紹介へ](#)



[お問い合わせ](#)