

「環境配慮」と「レンジ対応」を両立した新包材を国内初採用 従来品比で包材製造時の CO₂ 排出量約 21%^(※1)削減 「オーマイ 2 人前 パスタソース」発売

株式会社ニッパン(代表取締役社長:前鶴俊哉 本店:東京都千代田区)は、包材製造時の CO₂ 排出量を約 21%削減する「水性フレキシソ印刷^(※2)」とノンソルベントラミネート^(※3)を活用したレトルト殺菌・電子レンジ加熱対応包材」を採用した、「オーマイ 2 人前 パスタソース」全 6 テイスト(濃いシリーズは除く)を 2026 年 3 月 2 日(月)より全国で発売いたします。当包材の製品への採用は国内初となります。

当社は、環境保護への取り組みの一環として、輸送積載効率の最適化や適正包装化等の GHG 削減に向けた取り組みを進めております。一方、近年レトルト食品には利便性向上のためにレンジ対応化が求められていますが、2 人前パスタソースは内容量が多いことから、電子レンジ加熱時や輸送時に包材の破損リスクがあり、利便性と環境配慮の両立には高いハードルがありました。そこで当社は TOPPAN 株式会社が開発を進めていた新技術に着目し、耐熱性をはじめとする当社品質基準をクリアするため、当社のパスタソースを用いた実証試験を両社で繰り返し実施してまいりました。その共創の結果、国内で初めて本技術を採用し、「オーマイ 2 人前 パスタソース」での商品化を実現しました。

穀物をはじめとした地球の恵みの恩恵を受けて事業を展開している当社は、これからも人々のウェルビーイング(幸せ・健康・笑顔)を追求し、持続可能な社会の実現に向けて、環境に配慮した商品の開発を進めてまいります。

1. 商品概要

商品名	オーマイ ミートソース	オーマイ ガーリックトマト	オーマイ ナポリタン	オーマイ カルボナーラ	オーマイ 蟹トマトクリーム	オーマイ 明太子カルボナーラ
商品 画像						
内容量	240g	240g	220g	220g	220g	220g
価格	オープン					

2. 包装資材の特長

本品は、TOPPAN 株式会社が 2024 年 10 月に開発した新技術を採用しています。透明バリアフィルムを採用することで、アルミ箔に匹敵するバリア性を保ちながら、電子レンジ調理も可能となりました。さらに、有機溶剤をほとんど含まない水性インキによるフレキシソ印刷と、無溶剤(ノンソルベント)のラミネート方式を組み合わせることで、包材製造時の CO₂ 排出量の低減を実現いたしました。

これにより、当社が使用している現行のアルミ構成のレトルトパウチ（グラビア印刷、ドライラミネーション）と比較して、CO₂排出量を約 21%削減することが可能となりました。この環境配慮の取り組みをお客さまに分かりやすくお伝えするため、商品パッケージ裏面に「水性フレキシマーク」および「ノンソルベントマーク」を表示しています。



3. 商品開発者のコメント

「オーマイ 2 人前 パスタソース」は、『そのままレンジで加熱できたらもっと便利なのに』というお客さまからの声を受け、電子レンジでそのまま加熱できる仕様を目指しました。1 人前より内容量が多いため、包材の強度や加熱時の温まり方など多くの課題がありましたが、膨大な数の試験を重ねて、ようやく発売にこぎつけた思い入れの強い商品です。

味わいについても妥協せず、『大人や子どもにも好まれる王道のおいしさ』を目指して、丁寧に味づくりを重ねた自信作です。電子レンジで手軽に、さらにおいしくなった「オーマイ 2 人前 パスタソース」が、皆さまの食卓の定番として長く愛されることを願っています。

▼オーマイブランドサイトはこちらから

<https://www.nippn.co.jp/BrandB/Ohmy/index.html>

(※1) TOPPAN 社による、一般的なアルミ仕様パウチとの比較算出。CO₂排出量の算定範囲はパッケージに関わる①原料の調達・製造、②製造、③輸送、④リサイクル・廃棄。

(※2) 水性フレキシ印刷：水性インキを使用し安全性と環境に配慮した印刷方法です。水性インキは有機溶剤の使用を抑え、CO₂の排出量を削減するとともに、揮発性有機化合物（VOC）排出量も低減します。

(※3) ノンソルベントラミネート：有機溶剤を使わないラミネート方式です。有機溶剤を使用しないため、CO₂の排出量を削減するとともに、揮発性有機化合物（VOC）排出量も低減します。