

エア・リキード、新製品「Deliéa」を開発 ～家庭での食品保存を簡単に～

日本エア・リキード株式会社（以下日本エア・リキード）は、このたび新商品「Deliéa」（デリエアー）を開発し、食材の保存方法として業務用では広く使われているガス置換包装技術をご家庭でも手軽に利用できるようにしました。

ガス置換包装（MAP、Modified Atmosphere Packaging）は、食品の保存期間の延長や形状の保持のために食品加工業や流通業界において広く利用されている技術で、エア・リキードは同技術のグローバルリーダーとして、肉、魚介類、果物、野菜、乳製品など幅広い食材や用途に応じた最適なガスの成分調整や供給機器に関する提案を行っています。ガス置換包装技術には、化学的な添加物を食品に直接加えることがないことや、必要以上に包装内の空気を抜くことがないため、苺や洋菓子のような繊細な食品も形をそのままに保存でき、その食品の持つ香りや風味の維持も同時に行えるといった利点があります。

「Deliéa」は、食品の種類（肉・魚類、野菜・果物類）別のガスインジェクターと保存用バッグで構成されます。保存したい食材を専用の特殊バッグに入れて密封し、「Deliéa」を装着してボタンを押すだけで使用でき、カートリッジ式の小型ガス容器の取り換えも簡単に行えます。ガスの配合と保存用バッグの素材の選択に際しては、食品の特性に応じ、エア・リキードがこれまで蓄積してきた知見を生かした、最適の方法が採用されています。

このイノベーションは、フードロス低減に関する意識の高まりや、共働きや単身世帯の増加による生活様式の変化に伴う新しい消費者ニーズにお応えするべく開発したものです。

「Deliéa」はまず7月11日から8月24日までオンライン（Makuake.com）のみによる販売となります。

日本エア・リキード株式会社 社長兼CEO、矢原史朗のコメント：「エア・リキードはガス置換包装技術に早くから携わり、日本を含む全世界で積極的に活動し知見を高め、お客様へサービスを提供してきました。食の安全やフードロス低減に対する社会の意識が高まる中で、同技術をより幅広く家庭でもお使いいただけるよう、このたび『Deliéa』を開発しました。」

日本におけるエア・リキード

エア・リキードは、1907年に日本での活動を開始し、現在2,000名の社員を擁し、エレクトロニクスをはじめとする産業分野の企業と在宅医療の患者様を合わせ計35,000のお客様にサービスをお届けしています。近年ではヘルスケア関連事業も拡大も図りました。イノベーション開発関連では、つくば市に技術研究センターを、神戸市にプラントエンジニアリング事業拠点をそれぞれ構えており、アジアをはじめとする世界各国への技術発信を担っています。

お問い合わせ

日本エア・リキード株式会社
広報部 豊山
+81 3 6414 6728

産業と健康に技術とサービスで貢献するガス事業の世界的リーダーとして、エア・リキードは全世界80カ国で約65,000人の従業員を擁し、350万以上のお客様と患者の皆様にサービスを提供しています。酸素、窒素、そして水素は、生命、物質、エネルギーに欠かせない分子であり、1902年の創業以来、当社の研究領域と事業活動の中心となってきました。

エア・リキードのアンビションは、ガス産業をリードし、長期的パフォーマンスを維持し、責任ある行動を取ることです。お客様を

中心に据えた変革を戦略として実行し、長期にわたる利益ある成長をめざします。卓越したオペレーション、選択的な投資、オープンイノベーション、ネットワーク組織によりこれを達成します。社員のコミットメントとイノベーションにより、エネルギーと環境の転換、ヘルスケアの進展、デジタル変革を捉え、全てのステークホルダーにより大きな価値をもたらします。

2017年の売上は203億ユーロで、健康と環境保全に貢献するソリューションが売上の40%強を占めています。エア・リキードは、ユーロネクスト・パリ（A部）に上場されており、CAC40ならびにEURO STOXX 50指数およびFTSE4Good Indexの構成銘柄です。