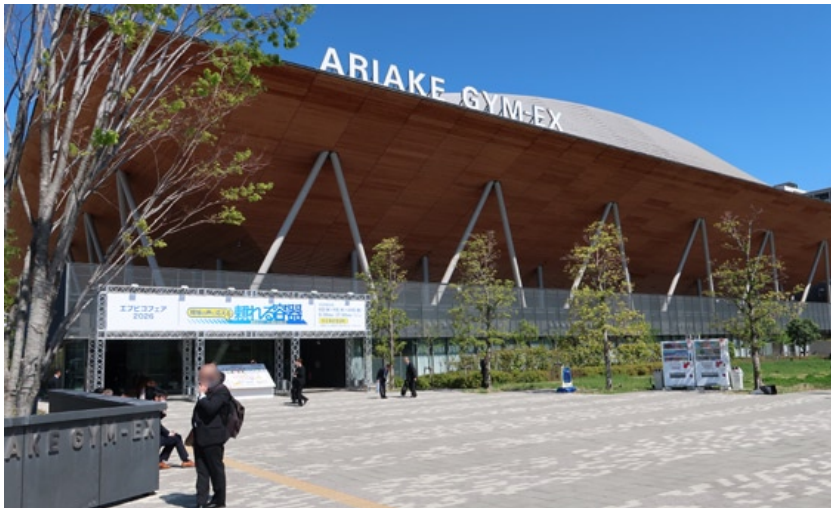


「エフピコフェア 2026」開催 ～「現場の声に応える 頼れる容器」をテーマに、 小売・飲食業界の課題解決を提案～



エフピコは2026年4月8日(水)から10日(金)までの3日間、東京都江東区の「有明 GYM-EX(ジメックス)」において、小売・飲食業界向けの展示会「エフピコフェア 2026」を開催した。

今年のテーマは「現場の声に応える 頼れる容器」。深刻化する人手不足や原材料高騰に直面する経営者や実務担当者へ向けて、同社が提供する具体的な経営課題解決策を提案。今回、会場を「現場の声に応える。～課題深掘り。回復への一手!～」と「変化を捉えて動く時。～そのチャレンジに頼れる技術!～」の二つに分けて展開した。

「現場の声に応える。」～課題深掘り。回復への一手!～



■ハニカム構造×表面張力＝「DPシリーズ」

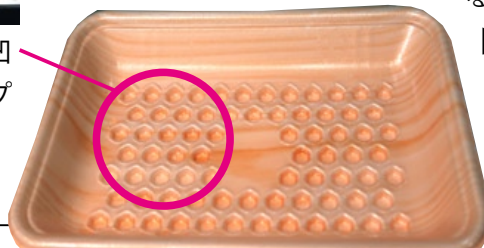
精肉・鮮魚のPC・CKやバックヤード作業において、容器の上に吸水紙を敷く手間を無くし、時間を生み出す容器「DPシリーズ」を提案。

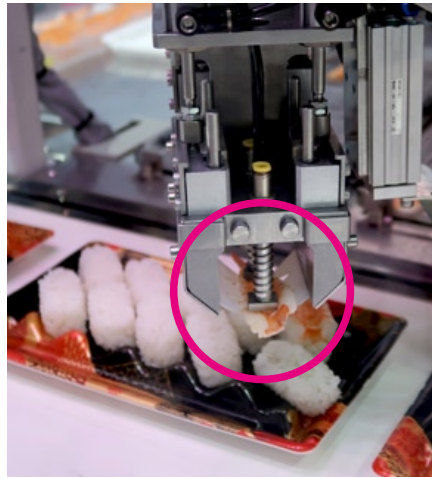
「DPシリーズ」は、容器と素材の接触面がハニカム形状となっており、ドリップ等がこのハニカム凹部に表面張力により保水される構造となっている。容器の大きさにより、約4cc～23ccまでを保水する。

「DPシリーズ」を導入した場合、吸水紙を容器の上に乗せる作業(時給1,200円・6時間→年間262万円・2,190時間)がなくなり、貴重な労働力を他の作業に充てられることになる。



ハニカム構造凹部分にドリップ当の液体が溜まる。





▲ネタの種類は4種類 / 1台まで投入可能。

▲ネタトレーからピックアップ。

■不二精機「寿司シェフ」

不二精機ブースでは自動ネタのせ機「寿司シェフ」を紹介。握り寿司のPC・CK化が検討される中、PC・CKにおいても労働力不足は深刻である。「寿司シェフ」は、寿司ネタを痛めずに素早くピックアップし、トレーのしゃり玉の上に乗せることが可能。1台で1人分の省人化が可能となっている。

「変化を捉えて動く時。～そのチャレンジに頼れる技術！～」



■医療介護でファーストユース容器が活躍

人手不足が深刻な「医療介護給食」製造現場において、メラミン食器等の洗浄して繰り返し使用する容器からファーストユース容器に変更することで、食器洗浄作業が無くなり、省人化に繋がる。また、耐熱性・耐寒性に優れたタルク使用容器を使用することで、容器に食品を盛り付けたままの加熱調理や加熱調理後にそのまま冷凍することも可能となる。

その他、給食の現場で人気なのが定位置柄印刷容器「FT 華小町 耐寒華絵・耐寒彩和」。単色の容器と比較し、各献立が小鉢や小皿に盛り付けられているように感じることから人気となっている。



耐寒PPI-P-タルク



FT 華小町



■惣菜ベンダー新販路「医療介護給食」へ

惣菜ベンダーが新たな販路として「医療介護給食」への参入実績も出てきている。その際、これまでのチルド製造・供給のノウハウを活かし、容器に献立を盛り付けたままの状態でも冷凍商品化。医療介護食のみならず、冷凍食品売場や通信販売の販路開拓も可能となる。



韓国メニュー