

食物を保存し、廃棄を低減



SAVR^{PAK}

ロケットサイエンスを 食物に応用

農産物の賞味期限を延ばし、デリバリー食品がシナシナになる問題を解決します。

科学とイノベーションを融合させて、食品の鮮度をより長く維持するための画期的なソリューションを開発しています。

**Food waste happens.
Let's reduce it.**

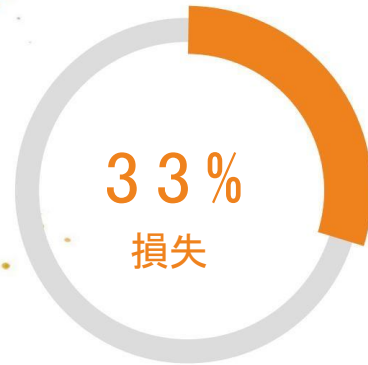
FAST COMPANY
WORLD CHANGING
IDEAS 2022

TIME
BEST
INVENTIONS
2021



世界の年間食品廃棄物 = 2.6 兆ドル

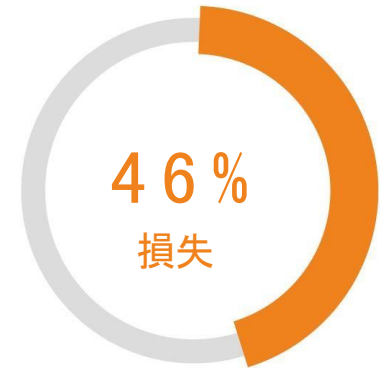
SAVRpak は、最大3% (780 億ドル)の低減が可能と考えています



生産現場、加工業



物流、小売り



飲食業、消費者

問題:

世界のフードサービス市場は 4 兆ドル

屋外での最大の問題は、食品の温度と湿度です。

解決:

SAVR^{PAK}



ピール &スティックタイプ

- ✓ 保存期限を 3 ~ 14 日延長します (物によって異なります)
- ✓ 食品包装業者への低い経費を実現
- ✓ リサイクル可能で持続可能な素材で作られています
- ✓ 消費者にとってより良い品質



あさりの殻



ベル



バッグ



ボックス

生産現場で一番の問題は貯蔵期限です。

米国での食糧供給 廃棄物は、年間 \$165ビリオン

解決:

SAVR^{PAK}

ドロップインタイプ

- ✓ 保存期限を 3 ~ 14 日延長します (物によって異なります)
- ✓ 食品包装業者への低い経費を実現
- ✓ リサイクル可能で持続可能な素材で作られています
- ✓ 消費者にとってより良い品質



保護する科学、それがSAVRpakです。



新鮮な食糧

- ・生産現場での不合格品を減らす
- ・保存期間を延ばす
- ・他の市場での販売
- ・消費者にとってより良い品質
- ・食品廃棄の削減: スーパーマーケットで
- ・レストランで・自宅で



飲食業と配達

- ・製品品質・消費者体験
- ・新ビジネスの可能性を生み出す



家庭では

- ・食品廃棄物の低減
- ・保存・より良い品質・再利用可能で無害な成分に分解可能

①

食品サービス



- ・製品の品質・消費者体験
- ・食品廃棄物の大幅な削減

②

生産



- ・生産現場での不合格品を減らす
- ・保存期間を延長
- ・他の市場での販売が可能
- ・消費者にとってより良い品質
- ・食物廃棄との戦い

③

消費者



- ・より良い品質・食品廃棄と戦う
- ・貯蔵

④

フラワー



- ・生産現場での不合格品を減らす・保存期間を延長
- ・他の市場での販売が可能
- ・消費者にとってより良い品質

配布元

Sysco

SAVR^{PAK}



フードサービスでは

No more wet fries.
No more chewy pizza.
No more soggy burger buns.

デリバリーソリューション:

ピール & スティックタイプ

簡単な使用方法



凍らせます



シールを取ります



貼り付けます



すべての含んでいる成分と構成は、食物とされる植物ベースからつくられています

食料品への使用についてはFDA承認済み



どんな効き目があるの!?

食品の最大の敵と戦います: 湿気と結露を非常に強く抜き出します

SAVRpak はすぐに湿気を吸収し始め、配達された食品をレストランの店内でする食事のように楽しむことができます。
違った食品でのパフォーマンステストについては、[YouTubeチャンネル](#)を見て確認ください。



2

生産現場では

保存期間、鮮度、品質を延ばします…

100% 有機的に！



SAVRpakを食品パックに入れるだけ

すべての含んでいる成分とその構成は、食物とされる植物ベースからつくられています
食料品への使用についてはFDA承認済み

+増加+

食品の保存期間を
10日間延長

商品価値を上げる

小売満足感と
顧客志向をアップ

輸送距離拡大による
市場規模拡大



2" ≒ 5cm

-減少-

食品の総コスト低減

拒絶された出荷品

食品廃棄低減により、
より健康的な地球
への貢献

4" ≒ 10cm

SAVRpakの食品試験

ストロベリーとラズベリーのテスト写真

いちご常温8日間



SAVRpakなし



SAVRpakあり

ラズベリー 0°Cで15日間と冷蔵で6日間の計21日間のテスト



SAVRpakなし

SAVRpakあり

最終レポート：

SAVRpakがレタスの保存期間に与える効果



全体として、SAVRpakは、レタスの賞味期限に対してプラスの影響を示しており、袋内の結露や遊離水分が減少し、対照サンプルと比較して水の浸り・腐り・しおれが少なかった。



全ての保存サンプルと評価日において、SAVRpakで保存されたレタスは、袋内の結露や遊離水分が著しく少なく、対照サンプルと比較して水の浸り・腐り・しおれのスコアが低かった。



保存期間中に細菌の数は増加しましたが、全ての保存サンプルと評価日において、SAVRpakで保存されたレタスは対照サンプルと比較して細菌の数が著しく少なくなった。

3

消費者の立場では

食物をより新鮮に長く
保ちます。

レタス、マイクログリーン、ほうれん草、
ルッコラ、ベリー、野菜など

SAVR^{PAK}

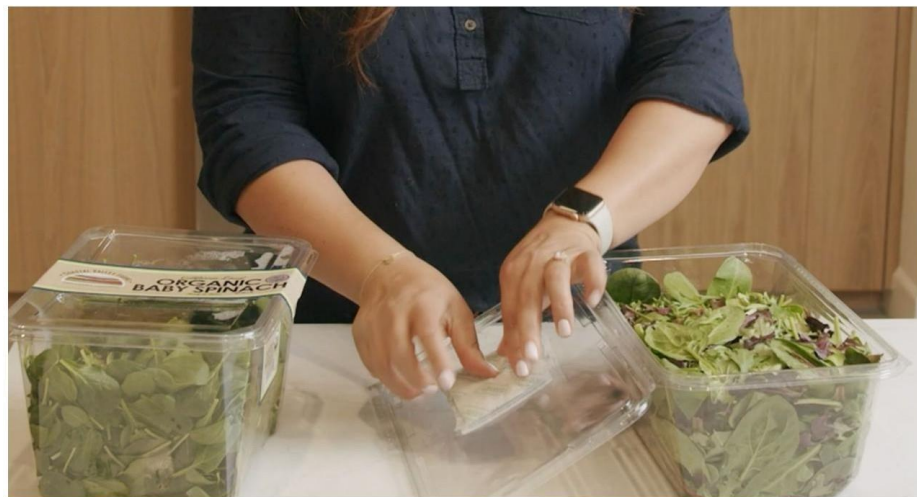
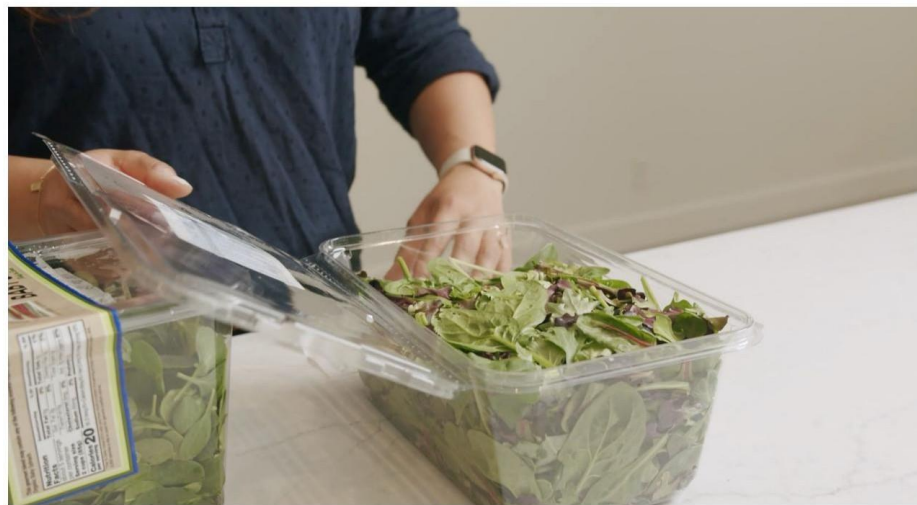
自宅でのドロップインソリューション



パッケージ



SAVR^{PAK}



簡単に入れるだけ

剥がし、貼り付け、保管するだけ



4

フラワー

より明るい色に、満開に、
より強い茎に、病なし



SAVRpak によるバラ園でのトライアル

ブーケ - 室温で21 日間

SAVRpakあり



- ・満開の花・丈夫でしっかりした茎
- ・豊かで鮮やかな色

SAVRpakなし



- ・花が咲ききらない・垂れ下がっている・茎が弱い
- ・色がくすんでおり、色褪せている

IPロードマップ

製品名と市場:

	2020年第3四半期 ピール&スティックタイプ 飲食業・宅配	2021 年第 2 四半期 ドロップインタイプ 新鮮な食物	2021 年第 4 四半期 霜防止 冷凍	2022年 消費 自宅で
 強制湿気除去機能付き食品容器: 出願 #14709365	☒	☒	☒	☒
 冷凍食品向け霜防止パック: 出願 #62878950 2021 年市場投入			☒	☒
 非接触試薬による 細菌とアレルギー 検出: 出願 # 63114650 2022年市場投入	☒	☒		☒

製品水平展開の順序:



フェーズ1



フェーズ2



フェーズ3

SAVR^{PAK}

取得済みおよび出願中の特許

強制湿気除去
機能付き食品容器

10,0335,632

剥がして貼る方法特許

11.001,432

中国特許

AL202020044193.1

水パックを使っ
た装置特許

17,345,337

当社の製品がよくない影響を醸してはいけません



ラベリング

Savrpak が積極的に環境制御を進め、保存期間が延びることを食品ラベルに表示できるようにします



100% ケミカルフリー

化学物質を使うのではなく、露点温度を使用



堆肥化認証 (申請中):
ASTM D6400 & ASTM
D6868



食品に安全な素材

FDA: GRAS に 準拠しており、食品に触れても安全です



持続可能

再生可能な植物パルプ、地元供給で地元産

タイムライン



対応可能な市場の大きさ

飲食業・宅配

主要な市場指標

米国の飲食費 = 1.5 兆ドル

屋外での食事 = 2021年は 60%

配達プロ = 2021 年に 1 秒あたり
100 件の配達

2020 年の米国の屋外ダイニング
の合計 = 3,026 億ドル

新鮮な食物

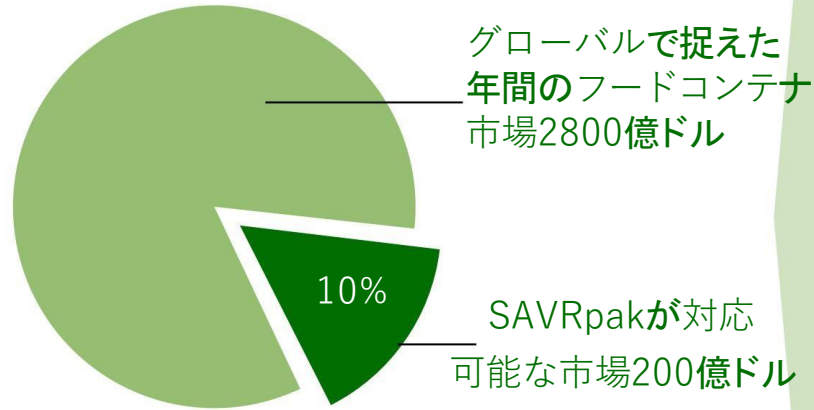
主要な市場指標

2025 年までの米国の果物と野菜
の市場規模 = 1.22 兆ドル

「付加価値」(カットお
よびパッケージ)食物は、
最も急速に成長している
セグメントです

米国では、毎月 8,000 万袋の
サラダ ミックスが作られて
います

世界のパッケージサラダ市場は
108 億 ドルで、年率 10% の成長
を遂げています



日常的なロケットサイエンス; 高速な環境コントロール



霜なし冷凍

再結晶化を使用して霜を除去

SAVRpakは氷の結晶と霜を取り除きます！

自動解凍、冷凍庫のドアの開閉、停電、その他の中断: すべてが氷の結晶と冷凍焼けの原因となります。

SAVRpak は中断時に露点温度を下回り、**再結晶化**(結晶形成) の前に空気中から水分を取り除きます。

SAVRpak は、各デバイスで数百のサイクルを持っています。
SAVRpak は、冷凍食品の**大容量包装**、単一の冷凍ディナー、再包装、および家庭での使用における氷晶を**止めます**。



非接触テスト

露点による汚染物質の識別

SAVRpakは触れずに食品の安全性をテストします！

露点温度で食品から水分を抽出します。

SAVRpak の試薬は以下に反応します:

- 大腸菌
- コロナウィルス
- アレルゲン(ピーナッツなど)
- ボツリヌス菌
- グルテン
- その他の物質



健康と美容

化学物質をなしの安定性

多くの健康と美容アイテムは、保管および輸送中に特別な配慮が必要です。
従来の化学的な防腐剤は環境に優しく持続可能なものではありません。

より堅牢な環境管理により、**自然製品の品質**を確保しながら、現実的な輸送基準を**実現**することができます。

プレス

FAST
COMPANY

KT LA 5

The Washington Post

WIRED

THE
SPOON

BUSINESS
INSIDER

Nation's
Restaurant News

Entrepreneur



Daily  **Mail**

SXSW 

THE
TAKEOUT

 **Nasdaq**

Veg **News**

 **the kitchen**



 **AndNowUKnow**
produce industry news

RESTAURANT
BUSINESS

Sysco

 **DOORDASH**

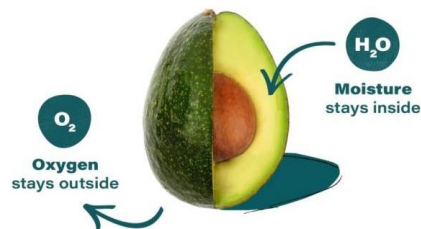
受賞/称賛



他社は!?

コーティング

皮の厚い農産物のみ



エチレンガス アブソーバー

一部の農産物のみ



風通し穴

遅くて効果がない



真空ポンプ & 容器

高価で不便



詳細についてのお問い合わせ先:

株式会社ニッパックインターナショナル

〒150 - 0042

東京都渋谷区宇田川町2-1-1301

E-mail: savrpak_npci@nippack.co.jp

Tel: 03-3476-1944 Fax: 03-3496-7318

