

超耐久性プラスチック食器

(株)下村漆器店 (鯖江市)

平成 18~19 年度 地域新生コンソーシアム研究開発事業



問合せ先 渡邊暢子、前川明子

背景と経緯

フードケータリング業界では、食事の提供スタイルの変化・食の安全性への配慮・加熱方式の多様化が加速的に進み、プラスチック食器に対しては、耐熱性、耐衝撃性に加え食品色素の汚染が起こらないことが要求されています。

(株)下村漆器店は福井県工業技術センターの技術指導を得ながら、これらの性能を兼ね備えた食器を開発するため、セラミックスやコーティング技術を開発する産学官の共同研究グループを立ち上げ、超耐久性プラスチック食器の実現を目指しました。

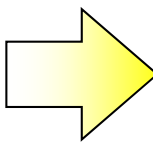
成果と製品化の状況

従来の食器に比較して、食器洗浄（3,000 回以上）や食品色素汚染に耐えるようなシリカ系ガラス多層被膜を持ったプラスチック食器を製造する技術が確立できました。

現在はこの技術を IH 対応食器に適用し、IH 加熱カート専用システムとして全国の大規模病院などで使用されております。この技術は、平成 21 年第 3 回ものづくり日本大賞伝統技術の応用部門優秀賞を受賞しました。



IH 専用食器



加熱カート



食事完成