日本包装学会監事　野田治郎技術士　主催

2026 年 6 月吉日

食 品 包 装 ト ラ ブ ル 解 決 講 座

(株)東洋紡ﾊﾟｯｹｰｼﾞﾝｸﾞ･ﾌﾟﾗﾝ･ｻｰﾋﾞｽ　グローバル教育部　共催

商品としての食品において、包装は重要な役割を持っており、包装に起因するトラブルは、商品の売れ行きを左右するだけでなく、商品の回収にも繋がります。
この講座では、**食品メーカー**が陥りやすいトラブルや**包材メーカー（コンバーター）**に起因する**トラブルの具体的な事例**を取り上げ、その**原因と解決法を解説**するとともに、トラブルを未然に**防止するための対策**について考察致します。
また、トピックスとして、**“食品衛生法改正と対応”**について解説いたします。
食品メーカーの購買･開発、包装資材関連会社の営業、開発、品質担当の皆様には、ぜひご参加いただきますようご案内申し上げます。

1. 特長
＊講師は長年、キユーピー(株)で包装材料の開発を手掛けたスペシャリストです。
＊食品包装でよくあるトラブルについて、その原因と解決策を食品メーカーの目から伝授致します。
＊食品包装関係の人材育成に最適の実践講座です。

2. 日程及び費用

	東京会場･ オンライン(ライブ配信)	大阪会場･ オンライン(ライブ配信)
場所	Natuluck 茅場町新館 2F (中央区日本橋兜町12－7)	中央電気倶楽部 (北区堂島浜 2－1－25)
オンライン	Zoom 方式	Zoom 方式
日程	9 月 4 日(金)	9 月 9 日(水)
時間	10:00 ～ 17:00 ※9:30～受付開始	
受講料 (テキスト込)	会員:35,000 円　一般:42,000 円（消費税抜き） ＊同時に 2 名以上お申込みを頂いた場合は、1 名につき 5,000 円(税抜)を減額させて頂きます。	
定員	東京会場:30名／大阪会場:20 名	
募集締切日	開催10日前	
その他	＊テキストは、会場受講の方へは会場でお渡しします。オンライン受講の方へは事前発送いたします。 ＊募集締切日以降のキャンセルはお受け出来ません。代理の方の出席をお願い致します。 ＊参加人員が7名以下となる場合には、延期または中止させて頂く場合がございます。あらかじめご了承願います。	

3. プログラム（詳細は次ページご参照下さい）

Ⅰ. 食品包装の企画段階でのトラブル事例と解決法
Ⅱ. 食品包装の設計開発段階でのトラブル事例と解決法
Ⅲ. 包装食品の市場流通段階でのトラブル事例と解決法
Ⅳ. トラブルを未然に防ぐには

4. お申込み方法

最終ページのキャンセルポリシーをご確認の上、弊社ホームページ内の「講座申込」よりお申込みください。
※案内メールに記載している URL からも申込サイトへ入ることが可能です。

・申し込み順の受付です。会場受講をご希望の方は、席に限りがございますので、お早めにお申し込みください。
・申込受領後、「受付完了報告」を送信いたします。
・開催約1週間前に、「開講案内・請求書」を送付いたします。
・オンライン受講の方には同じく開講約 1 週間前に上記に加え「講座受講用 URL」を配信し、別途「講座用テキスト」を郵送いたします。
・受講料は請求書に記載の銀行口座に、請求書日付（講座開講日）～翌月末までにお振込みください。
・銀行手数料は貴社ご負担でお願いいたします。
・なお、個人でお振込みの場合は、摘要に『会社名+氏名』もご記入ください。
・銀行振込明細書をもって領収書の発行に代えさせて頂きます。

5. お問い合わせ先　大阪オフィス ： TEL　06-6348-1363　宮口、遠藤

＊個人情報の取り扱いについて：ご記入頂いた事項は、今回のご参加確認・ご案内送付、および今後の弊社からの各種ご案内の送付以外の目的には使用致しません。

次ページもご覧下さい

＜内容紹介＞

Ⅰ．食品包装の企画段階でのトラブル事例と解決法

・食品の品質保持、環境対応、ユニバーサルデザイン、包装に求める機能や包装形態・内容量など、包装のコンセプト作成段階でのトラブル事例と解決法。

Ⅱ．食品包装の設計開発段階でのトラブル事例と解決法

・商品コンセプトの捉え方、食品の変質要因、流通条件、使用方法、適法性、リスクの考え方など、
包装設計段階で陥りやすいトラブル事例と解決法。
・食品メーカーの要求事項の把握、新包材への適切な評価方法、食品メーカーと包材メーカーの判断基準の共有化、中身商品との関係など、新包材の開発・導入におけるトラブル事例と解決法。
・トピックス：食品衛生法の改正（ポジティブリスト導入）と対応について

Ⅲ．包装食品の市場流通段階でのトラブル事例と解決法

・量産段階でのトラブル事例と解決法。
・市場クレームに対する真の原因の把握、製品回収の判断、改善品の評価などのトラブル事例と解決法。

Ⅳ．トラブルを未然に防ぐには

・製品化のチェックリスト。
・マニュアル化できない包材開発と開発者の感性。

＜ 講師紹介 ＞

講師：野田治郎技術士　経営工学部門（包装・物流）

野田治郎技術士事務所　所長
日本包装学会　監事
元キユーピー株式会社　研究所　主席研究員

● キユーピー㈱にて、食品包装の研究開発、新製品に対する包装設計、容器包装の環境対策・安全性の確認などに従事。
1973年以降、キユーピーで採用した新包材のほぼ全てに中心的に関与、その間社長賞を３度受賞。 2013年１月退社。

●2002年～2013年　日本包装学会　理事
●2003年　消費者志向企業活動功労者として経済産業大臣表彰
●2001年～2006年　ポリオレフィン等衛生協議会規格推奨委員長代理
●2013年2月～　野田治郎技術士事務所　代表
●現在、経営工学部門の技術士として、技術士包装物流会会長、日本包装コンサルタント協会理事、契約団体の技術指導、講演等で活躍中。

●最近の講演
日本包装技術協会　包装管理士講座講師、包装アカデミー講師、 And Tech 講師、産業科学システムズ講師、食品ニューテクノロジー研究会講師、2016 東京パックテクニカルセミナー講師、R&D　支援センター講師、工業技術会講師、一般社団法人日本マテリアルフロー研究センター講師他多数

●投稿論文・著書
「酸素吸収ソフトボトルの健康訴求マヨネーズタイプへの応用」 工業材料
「食品包装における環境対応包装の取組み」 包装技術
「食品パッケージへの要求と対応」 印刷雑誌
「プラスチック包装材料規制と製品開発最前線」 情報機構
「食品メーカーにおける包材開発と衛生管理」 軟包装衛生協議会　会報
「酸素吸収機能を付与したポーションパックの開発」 包装技術
「調味料・加工食品の包装に見るユニバーサルデザイン」（有）シーエムシー・リサーチ
「おいしさ・健康・安全を包む！食品包装の基礎知識」㈱イプロス
「次世代電子レンジ対応包装・容器の最新開発事例と要求特性」（共著）And Tech
「食品包装に見るUDの動向」包装技術
「容器・包装の基礎と応用　応用編（1）機能性」日皮協ジャーナル
「高齢者に配慮した食品包装技術」JATAFF　ジャーナル
「解説　食品における小分け包装の進化」日本包装学会誌　　ほか

お申込みにあたり、下記事項をご了解・ご確認のうえ、お申込みくださいますようお願い致します。

※キャンセルポリシー※

＜キャンセルについて＞

(1)お申込後、貴社のご都合によりキャンセルされる際は必ず弊社までご連絡ください。
(2)受付締切日は、各講座開講１０日前です。締切日以降のキャンセルはお受けできません。
(3)当日都合が悪くなり受講できなくなった場合、代理の方の受講も可能です。
＊代理の方が受講される場合、事前に弊社までご連絡ください。
(4)締切日以降のキャンセル及び連絡無しでの当日不参加の場合は、キャンセル料として受講料全額のご負担をお願い致します。

＜開催を中止または延期する場合＞

(1)弊社の都合により(開催人数未達の場合など)開催を中止する場合、
請求書発行前の段階でメール、またはお電話にて連絡致します。

(2)暴風雨、地震、津波等の天変地異、戦乱、暴動、官公署の命令、公的交通機関の運行中止や遅延、病災害の発生など、弊社の関与し得ない事由が生じた場合において、安全かつ円滑な開催が困難と判断した場合は、開催当日であっても、主催者判断において開催を中止または延期することがあります。

(3)やむを得ない事情での講師の欠席(死亡、病気・怪我、事故、交通トラブルによる遅刻など)があった場合、開催当日であっても、主催者判断において、開催を中止することがあります。

(4)上記(2)(3)の理由によってセミナーを中止または延期する場合、メール、またはお電話にて速やかに受講者様にお知らせいたします。(弊社 HP にも掲載いたします)
※念のため、開催の前日・前々日には、弊社 HP および弊社担当者からメールが来ていないかのご確認をお願いします。
※開催当日にご入金頂いていた場合のご返金対応につきましては、個別にご連絡致します。

(5)上記の理由によって開催を中止または延期した場合、それに伴って生じた参加者の損害(交通費など)について、当社は一切負担しないものと致します。

お問い合わせ先

本講座についてご質問、ご不明な点などございましたら、
下記担当までお問合せください。
東洋紡PPS　大阪オフィス ： 宮口、遠藤　　TEL(共通):06-6348-1363