



風行日本的速簡食品——

殺菌軟袋調理食品之市場分析

黃瑞祺

什麼是殺菌軟袋調理食品？

二次大戰結束後之1950年代，美國國防部開始計劃研究一種輕便、耐壓、耐溫，且能縮短殺菌時間的包裝材料；1955年瑞典首先企業化生產了殺菌軟袋(Retort pouch)食品；此後，美國為太空開發研究，也發展了殺菌軟袋調理食品，1965年首次用於美國阿波羅太空計劃上的食物補給；1968年西德開發了利用鋁箔成型容器，不久就出售其產品。

在日本，使用透明的殺菌軟袋食品自1965年起即已上市，不過，至1969年始有今天所使用的利用鋁箔貼好的包裝材料所製成的殺菌軟袋食品。最初是由日本大塚食品工業公司和山森食品工業公司推出問世，大塚食品工業公司推出者為咖哩食品，山森食品工業公司推出者為調味米飯，若以此種型態的食品而論，應為全球最先推出的產品。此後，陸續由新廠商推出各種新產品。最近，為迎合消費者口味而生產的乳酸類及中華料理之調理食品，已成為主流；而供營業用的大型產品之開發，亦積極地進行。目前生產廠家共約有33家，其中規模較

大廠家約有13家，在日本已形成了殺菌軟袋的食品工業，為一項新興的食品產業，風行於日本，每天的銷售數量已超過150萬份。

殺菌軟袋調理食品在日本之發展極為成功，其理由有下列幾點：

1. 在日本，與殺菌軟袋調理食品相競爭之產品，如罐頭食品及冷凍食品均不如歐美各國普遍。同時，這些食品亦未成為日本人日常生活的主流。
2. 在殺菌軟袋調理食品進入市場前，市場中已有熱水殺菌處理過的塑膠包裝速食品，對消費者而言，兩者之包裝類似，故無抗拒心理。
3. 由於容易加熱處理，且以一人份包裝為主，頗受年輕人之歡迎。
4. 包裝材料製造商不只開發殺菌軟袋(Retort Pouch)類之包裝材料，並配合各食品製造商需要，與相關企業密切地結合，成功地開發及完成該項產品之生產系統，確保殺菌軟袋調理食品之安全與生產。

產品可以大別分為六大類

殺菌軟袋調理食品是以合成樹脂膜和鋁箔貼合層積而成之三層包

裝材料所構成之軟袋，填裝食品內容物，經熱封密封，加壓加熱殺菌所完成之食品。因此，根據日本農業標準(JAS法)，單是利用合成樹脂膜所製成之透明軟袋包裝的製品，或未經加壓加熱殺菌處理之產品，僅能稱為包裝食品，而不能稱為殺菌軟袋調理食品。

殺菌軟袋調理食品之分類因內容物而異，依日本罐頭協會之分類如下：

1. 肉類調理食品：包括咖哩、牛肉燉菜、牛肉燴羹、肉醬、麻婆豆腐佐料、肉類蔬菜混合羹及其他肉類調理品等。
2. 水產調理食品：包括水產品。
3. 農產調理食品：包括湯類。
4. 米飯類。
5. 紅豆湯圓類。
6. 其他。

根據日本政府所制訂的標準產業分類裡，並未將殺菌軟袋調理食品特別區分，僅包含於其他食品製造業之範圍內。

生產及銷售成長速度極快

因咖哩食品及殺菌軟袋之配合而起始的殺菌軟袋調理食品，巧遇1973年間之日本經濟高度成長期，