



새로운 카레 패키지 개발

New Package Development for Curry Food Products

中川 潔 治 · 竹内 浩 晃 / S&B식품(주) 상품본부 제1상품개발유니트

1. 서론

식품의 용기포장에는 병, 캔, 플라스틱용기, 봉지 등 여러 형태가 존재하지만, 식품트러블 등에 의해 소비자는 상품에 대해 더욱 많은 정보개시를 요구하고 있으며, 상품정보를 소비자에게 전달하는 역할을 할 수 있는 상품패키지에는 지금까지 소구력(訴求力)을 가진 형태가 요구되고 있다.

판매하는 상품의 성능·가치를 소비자에게 더욱 직접적으로 전달하기 위한 패키지의 한 방안으로 블리스터 팩(Blister Pack)이 있다. 블리스터 팩은 성형품(Dome)을 상품으로 수납하여 두꺼운 종이나 플라스틱 필름을 피복(被覆)하여, 이 상태로 고정된 고온을 갖고 있는 가열터널을 통과하는 것에 의해 돔(Dome)을 종이에 고착시키게 한 용기이다.

단지 돔에는 인쇄가 곤란하기 때문에 패키지의 인쇄공간이 제약되어져서 상품의 특징이나 사용방법 등의 상품설명을 보기 좋게 표시하고,

더욱 효율적으로 소비자에게 어필하는 것이 어렵다는 과제가 있었다.

또한 종래의 블리스터 팩은 돔과 대지(臺紙)가 열에 의해 압착되어 있었기 때문에 개봉이 어려운 등의 문제도 있었다. 더욱이 사용 후에 용기를 폐기할 때에는 돔의 플렌지(Flange) 부분과 대지(臺紙)가 접착제로 접착되어 있기 때문에 플렌지 부분에 종이가 남기 때문에 분별·폐기가 어렵다는 과제도 있었다.

거기서 CS(고객만족)의 관점에서부터 소비자에 대하여 상품정보를 효율적으로 상점에서 소구가 가능하며(미장(美粧)성·자립성), 가정에서 사용 시에 있어서는 「안전·안심」 등에, 「개봉이 간편한·사용이 간편한」 상품이며, 덧붙여 환경을 배려한 패키지를 가진 상품을 개발했기에 아래에 소개한다.

1. 검토 내용

앞서 말한바와 같이 CS(고객만족)을 구현시키는 것을 목표로 하여 구체적으로는 이하의 항

목에 대해 검토를 해 보았다.

① 자립성과 미장(美粧)성

판매하는 상품의 특성, 가치를 더욱 직접적으로 전달하기 위한 블리스터 팩을 채용하였다.

더욱이 뒤에서 설명할 스켈톤 팩(가칭 : 이하 생략)을 채용하는 것으로 플라스틱이 갖는 미장(美粧)성을 높였다. 또한 자립성을 부여하여 고객으로의 시인(視認)성을 향상시키고, 상점에 있어서 상품의 방향(정면)을 정하는 것으로 소구력이 높은 상품을 목표로 하였다.

② 개봉의 간편함

식품의 「안전·안심」에 배려하고(순수성, 변조방지, 내용물 보호), 덧붙여 누구에게도 간단하게 사용할 수 있는 유니버설디자인을 의식한 용기설계를 목표로 하였다.

③ 분별성과 환경문제

식품의 포장자제를 둘러싼 환경문제를 배려하여 사용한 소재(대지(臺紙)와 플라스틱)의 완전한 분리가 용이하게 이루어지는 용기의 채용을 목표로 하였다.

2. 검토 결과

블리스터 팩은 소구성이 높은 용기로서 그 이점은 크지만, 한편으로는 개봉성·사용의 편리성·환경문제 등에 있어서 과제를 남기고 있다.

거기서, 그들 문제점을 해결하는 용기로서 당사는 스켈톤 팩((주)Kyoshin Printing : 특허출원)을 채용하였다.

그 위에 새로운 CS(고객만족)를 부여하기 위해 검토를 행했으므로 구체적인 검토결과에 대해서 아래에 소개하겠다.

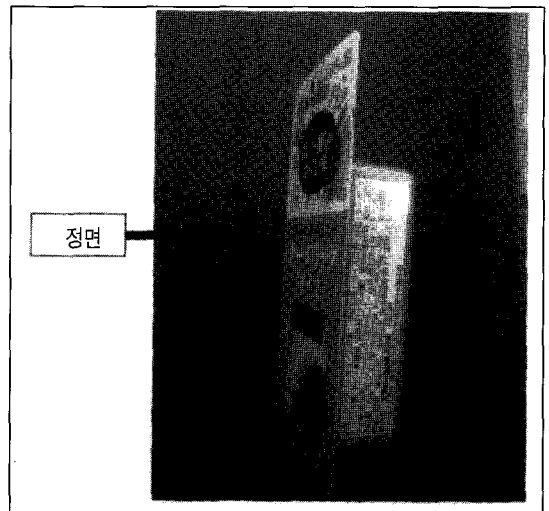
2-1. 자립성과 미장(美粧)성

스켈톤 팩은 기구(機構)적으로는 일반적인 블리스터 팩과 같으며, 대지(臺紙)와 성형품(Dome)의 합체이다. 일반적으로 상점에 진열되어 있는 이 타입의 블리스터 용기는 내용이 수용된 부분, 즉 돔(Dome)측이 상품의 정면이 되어 있는 타입이 대부분이지만, 이 패키지에서는 반대 면인 종이부분을 정면으로 하였다(그림1).

이런식으로 하는 것이 가능하여 상점에 있어서 소비자로의 소구력을 높였다.

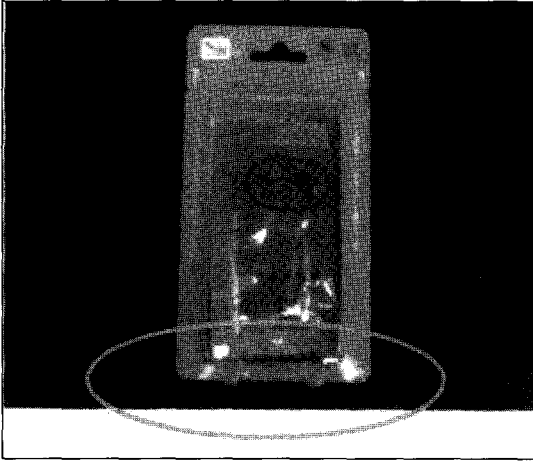
또한 스켈톤 팩은 대지(臺紙)와 돔의 접착방법이 일반적인 블리스터 팩과는 다르다(열 압착 불필요, 대지표면에 접착제 미사용). 따라서 대지(臺紙)표면으로의 코트(Coat)가 가능해져 자연스러운 광택을 부여하는 것이 가능하여 미장(美粧)성을 높이는 것이 가능하다. 열 압착의 불필요는 대지(臺紙)의 구김방지 효과도 있어서 상점에 있어서 미관향상에 기여하고 있다. 또한

(그림 1) 패키지 디자인





[그림 2] 성형품(Dome) 하부 개량

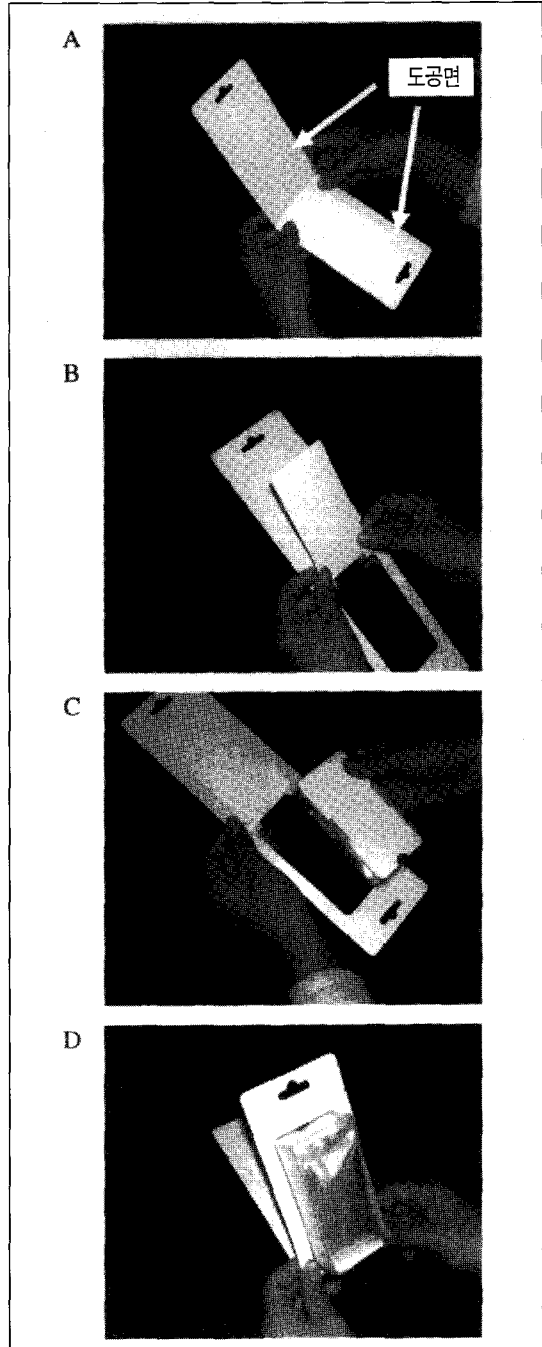


돔의 일부를 개량하여 발을 부착한 것에 의해 상품의 자립성을 부여하였다(그림 2). 이것에 의해 상점에서의 시인성이 크게 높아질 것이 기대되었다.

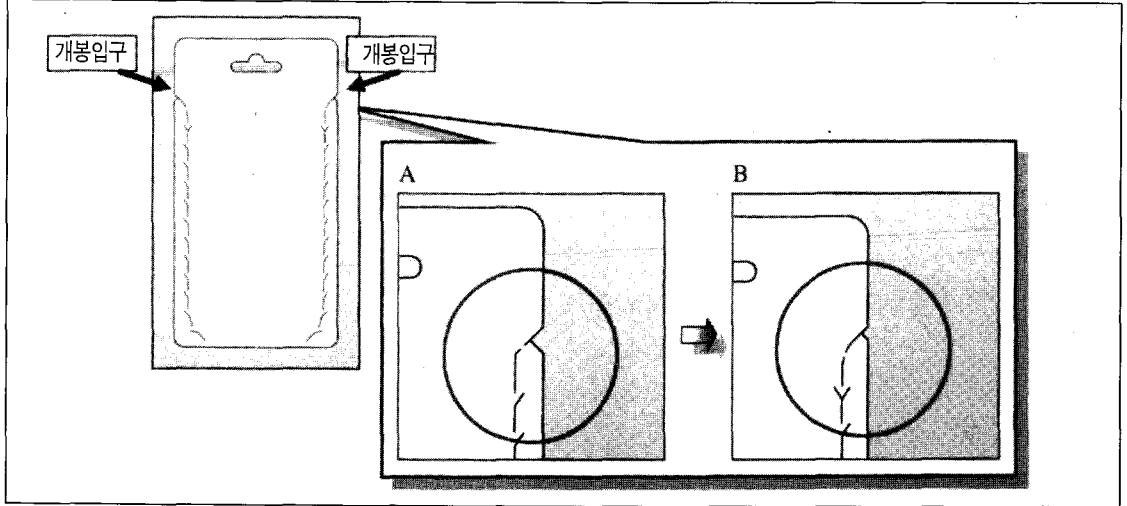
2-2. 개봉 간편함

먼저 이 패키지(스켈톤 팩)의 조립방법에 대하여 간단하게 설명하겠다. 종이의 단면에는 천연고무 라텍스를 주성분으로 한 접착제를 사용하고 있으며, 도공(塗工)면과 도공면 만으로 접착이 가능해 진다(그림 3A). 표면의 붙이는 부분을 그림과 같이 붙인다(그림 3B). 돔을 대지(臺紙)의 도려내는 부분에 세팅하여(그림 3C), 대지(臺紙)를 접어서 덮듯이 하여 부착한다(그림 3D). 도공(塗工)면은 도공면끼리만 접착되기 때문에 중간에 긴 돔과 대지(臺紙)는 접착되지 않았다. 따라서 개봉틀자국에 따라서 개봉입구를 당기는 것만으로 간단하게 개봉이 가능하다(스켈톤 팩의 특징). 또한 개봉입구에 대해서

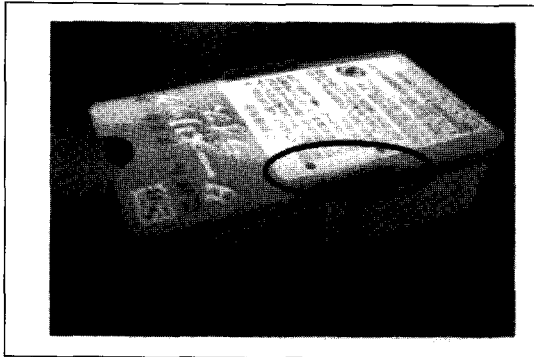
[그림 3] 조립방법



[그림 4] 개봉선 개선 시도



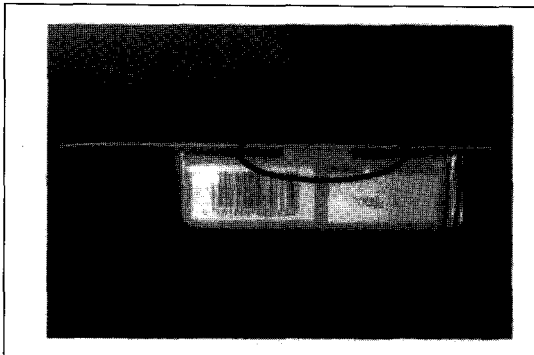
[그림 5] 중지(中紙)



[그림 7] 중지(中紙) 바닥부분 돌출



[그림 6] 상부로부터의 충격완화

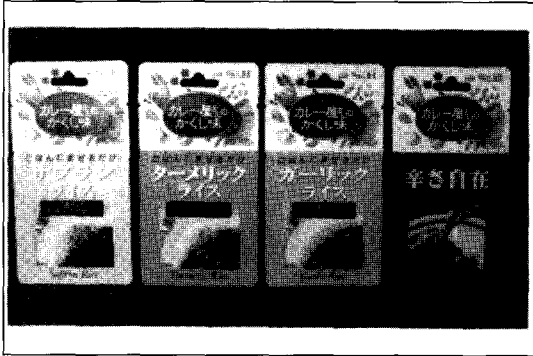


는 [그림 4A~그림 4B]와 같이 절단면과 재봉틀자국을 가공하여 위로부터 아래까지 개봉하게 함으로 개봉성의 개선을 시도하였다. 덧붙여 개봉입구를 좌우에 가공함으로 오른손, 왼손잡이를 불문하고 개봉가능하게 유니버설디자인의 시점에서 설계를 하였다.

또한 스켈톤 팩은 그 특성으로 측면에서 강한 충격이 가해졌을 경우에 돔이 대지(臺紙)로부터 떨어질 위험성이 있었다. 거기서 중지(中紙)[그



(그림 8) 발매중인 카레 시리즈



림 5)를 사용하여 충격에 대한 보장을 하였다.

또한 중지에는 2곳에 돌출부인(그림 6)를 개
설하여 상부(대지 측)에서의 충격에 대한 보강
을 하였다. 돔에는 PET 400 μ m을 적용하는 것
으로 내용물에 대한 새로운 보장을 행했다.

자립성과 개봉의 편리함을 높이기 위해서 돔
하부에 가공한 발은 스킨톤 팩의 특성상 밀폐상
태가 되어있지 않다. 안전·안심의 관점에서 대
지(臺紙) 최하부의 형성 및 절단에는 개봉성을
유지하면서 돔과 대지(臺紙)의 공간을 매우도록
처리를 하였다. 중지(中紙)의 바닥 면을 돌출시
킴으로 변조방지를 더욱 강화시켰다(그림 7).

중지(中紙)에는 소비자로의 상품표지 공간의
확대와 상품보관시의 덮개로서의 기능을 배려
하였다. 이것에 의해 돔으로부터 대지(臺紙)를
탈착 후에도 상품의 취급방법이나 원재료·유
통기간 등의 필요 최소한의 정보는 남기면서 콤팩
트하게 수납이 가능하게 하였다.

2-3. 분별성과 환경문제

현재의 상품개발에 있어서 용기검토와 환경문
제는 없어서는 안 되는 중요한 요소의 한가지이

다. 기존의 블리스터 팩 가공은 대지(臺紙)에 도
공(塗工)하는 접착제가 소각 시에 다이옥신 발
생의 가능성이 있는 수지와 휘발성의 유기용제
가 사용되었기 때문에 환경으로의 부담이 불안
요소였다.

또한 돔은 리사이클이 가능한 PET 소재가 많
으나 열 압착하기 때문에 돔의 플렌지 부분에
종이 파편이 부착하여 완벽한 분별이 안되어 순
수한 리사이클이 불가능하다. 이들의 문제점을
제거하여 환경부담의 경감과 순수한 리사이클
의 구현화한 스킨톤 팩을 채용한 상품을 개발한
것은 앞으로의 상품개발에 있어서 의미가 있는
일이라고 생각한다.

II. 결론

소비자의 환경문제에 대한 관심의 고조와 니
즈의 다양화 등 식품의 포장용기에 대한 요구는
엄격해져 가고 있다. 그러한 엄격한 요구에 대
하여 어떻게 세세하게 대응해 나아갈지가 식품
업체의 과제라고 생각한다. 앞으로도 환경문제
에 대한 관심이 높아짐과 동시에 조미료 분야에
있어서는 더욱 소량다종생산으로의 이행이 진
행될 것으로 예측되고 있다.

이러한 상황에 있어서 이 패키지과 같은 「고
객에게 편리한」 개장(個裝)은 더욱 수요가 증가
할 것으로 생각된다. 앞으로도 고객이 만족할
수 있는 상품의 개발에 최선을 다하고 싶다. 또
한 이 상품은 당사의 「카레집의 비밀의 맛 시리
즈」의 상품명 「Safran-rice」, 「Turmeric-rice」,
「Garlic-rice」, 「맵기 자재」로 2005년 2월부터
발매중이다(그림 8).