パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20692-2349	株式会社クイックパック	0564-59-3525

2349 吸水シート

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

保存、流通時の食肉の保護・鮮度保持に



①ミートラッパー（2本入）

ページコード	商品コード	価格
6-2349-0101	0944710	¥63,000

約400×170m
重量:約11.1kg/1ロール
材質:ポリエステル
●保存状態が格段に良くなります。
●枝肉を流通させる時の衝撃から守ります。
●ポリエステル糸を使用している為、清潔で安全です。

ピチットの特長

●ピチットは、食品用半透膜（ポリビニルアルコールフィルム）の中に水あめ成分と昆布成分を入れたものです。
●ピチットは、水あめの浸透圧と半透膜の分子選択性を利用した食品用脱水シートです。
●水分（遊離水）や生臭み成分（アンモニア、トリメチルアミンなど）は、分子が小さいためピチットに吸収されます。
●分子が大きい旨み成分（アミノ酸、核酸など）は、半透膜を透過できず素材（肉・魚）に残ります。
●ピチットで浸透圧脱水することにより素材（肉・魚）の水っぽさ、生臭みが少なくなり、旨みが濃縮されます。



②脱水シート ピチットスーパー（18枚シート）

ページコード	商品コード	価格
6-2349-0201	4048661	¥3,400

250×350
●超高吸収タイプなので干物、燻製や塩辛、漬け魚、パンチェッタ作りにも最適です。



③脱水シート

	ページコード		商品コード	価格
ピチットレギュラー（32枚シート）	6-2349-0301	250×350	4048211	¥3,600
ピチットミニ（36枚シート）	6-2349-0302	180×250	8262801	¥2,500

●凍結時の組織破壊を抑え、冷凍保存中の冷凍焼けを防ぎます。
●素材のネタロスが大幅に改善されます。



④脱水シート ピチットマイルド（30枚シート）

ページコード	商品コード	価格
6-2349-0401	6948301	¥3,300

250×350
●低吸収タイプなので脱水時間の管理の手間が省けます。





⑤食肉用セロファン ミートセロ

	ページコード		商品コード	価格
250㎜角 1,000枚入	6-2349-0501	250×250	1141000	¥19,000
300㎜角 2,000枚入	6-2349-0502	300×300	1141100	¥47,000
400㎜角 1,000枚入	6-2349-0503	400×400	1141200	¥42,000
600㎜角 1,000枚入	6-2349-0504	600×600	1141300	¥79,000

材質:ニトロセルロース
●高機能鮮度保持フィルムです。
●空気中の酸素の透過量をコントロールして肉の鮮度・鮮赤色を保ちます。さらに表面の水分活性を下げ細菌の繁殖を抑えます。
※ディスペンサーボックス入り

⑥シーピーラップ

ページコード	商品コード	価格
6-2349-0601	5898010	¥2,000

幅:363×20m　厚さ:40μm
材質:紙にパラフィン（ろう）を含浸
●冷蔵庫内の生鮮食品を包装すれば、水分の発散を防ぎます。このラップには若干の通気性が有り、生鮮食料品の呼吸作用を適度に抑制して、老化の促進を防ぎ鮮度を保ちます。
●他品の匂いの移行を防ぎます。



⑦トウカイ ペーパーラップ（100枚入）×12箱

ページコード	商品コード	価格
6-2349-0701	3498800	¥13,300

335×400
材質:パルプ100%
●揚げ物、肉、魚のドリップ吸収に効果があり、揚げ物の油きりに最適です。



⑧トウカイ フレッシュペーパーロール（24ロール入）

ページコード	商品コード	価格
6-2349-0801	3498700	¥17,000

230×40m
材質:天然パルプ
●揚げ物、肉、魚のドリップ吸収に最適です。



⑨リード 吸水シート

	ページコード		商品コード	価格
廃盤 ~~大 20枚入~~	~~6-2349-0901~~	~~500×340~~	~~8719710~~	~~¥2,700~~
中 40枚入	6-2349-0902	250×340	8719810	¥2,800

材質:紙・パルプ・ポリエチレンフィルム貼合紙
●包むだけで魚や肉の余分なドリップ・生臭さを吸収します。
●裏側への水漏れ防止シート付きです。



⑩ユニチャーム フレッシュマスター バット用（50枚入）白

ページコード	商品コード	価格
6-2349-1001	2860500	¥3,400

250×350
材質:PEフィルム＋エアレート・パルプ
●吸収したドリップ戻りが少なく食材がベチャベチャになるのを防ぎます。
●フィルムに通気性があり、食材本来の自然な色見を保ちます。
●表面にドリップを残さず雑菌の繁殖を抑制します。



⑪プロ用 レッドキーパー

	ページコード		商品コード	価格
大	20枚入 6-2349-1101	500×350	6246300	¥4,300
小	32枚入 6-2349-1102	250×350	6201000	¥4,300
ミニ	20枚入 6-2349-1103	180×250	4048670	¥1,600

材質:ポリプロピレン・ポリエチレン不織布
（特　長）
レッドキーパーは、素材の鮮やかな赤味を長期間保つ鮮度保持シートです。そのすぐれた機能によって、素材より発生するドリップを素早く吸収し、そのうえ素材全体を適度な湿度に保ち酸化を抑制します。



⑫キッチンペーパー「プロのコックさん鮮用」厚手 100枚入

ページコード		商品コード	価格
大	6-2349-1201	6842110	¥4,500
中	6-2349-1202	6842010	¥3,200

材質:レーヨン、パルプ
●従来品の約2倍の厚みで強力吸水
●安心安全なMADE IN JAPAN
●吸った水分が逆流しない三層構造
●破れにくく、紙粉が出にくい



⑬クレシア 業務用 生鮮食品保鮮紙 フード専科 2本入

ページコード	商品コード	価格
6-2349-1301	4039910	¥760

シートサイズ:229×227
バラサイズ:123×123×H229
材質:パルプ
●肉や魚のドリップ吸収・水切り・油切りに使える厚手で丈夫な生鮮食品保鮮紙です。



鮮度保持用調理シート 料理の達人 65枚×2ロール（130枚入）

	ページコード		商品コード	価格
⑭Mサイズ	6-2349-1401	275×15.6m	6942900	¥3,400
⑮Lサイズ	6-2349-1501	385×15.6m	6943000	¥4,500

（1カット240㎜）
材質:レーヨン＋セラミックファイバー
●製法は、高圧水流で繊維（レーヨン繊維とセラミック繊維）を洗浄して、結合し、高温乾燥されるので、極めて衛生的で安全なスパンレース不織布です。



⑯マルチスーパー ドリップシート さかなくん バット用（50枚入）

ページコード	商品コード	価格
6-2349-1601	4398210	¥2,200

350×250
●不織布の2重構造でドリップを素早く吸収し逆戻りを防ぎます。
●魚の切り身を包んでの冷蔵保存や冷凍解凍後の保鮮シートにも最適です。



⑰マルチスーパー ドリップシート さかなくん ロールタイプ（50枚入）

ページコード	1カット	商品コード	価格
大 6-2349-1701	365×240	4398220	¥2,400
中 6-2349-1702	275×240	4398230	¥1,800

●不織布の2重構造でドリップを素早く吸収し逆戻りを防ぎます。
●魚の切り身を包んでの冷蔵保存や冷凍解凍後の保鮮シートにも最適です。

●このカタログに掲載されている価格は、2026年9月1日現在のもので、税抜価格です。　●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。