

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。

カート・台車・棚

ファーストフード・
テイクアウト用品

簡易調理用品

厨房衛生用品・
ユニフォーム

食品包装・容器

ウォーマー・釜めし・
おでん・酒燗器

冷・温蔵庫

冷・温水ボトル・
ジョー・ステス(ハンサー)

喫煙用品・ミキサー・
コーヒーマシン

効率収納用品・
グラスラック

食品を包むだけで、鮮度長持ち！パット敷き布としてもお使いいただけます



素材MEMO

- 「テンセル®」の特長
- 木質パルプから作られた。環境に優しいエコロジー繊維。
 - 製造過程で人体に有害な物質を一切使用しないため、安心。
 - 綿よりも優れた吸湿・速乾性。
 - 血液等の汚れ落ちが抜群。

① **ミューファン® 抗菌食材キーパー EBM (12枚入)**

商品コード

400×500	8323300
400×750	8323400
400×1000	8323500

材質：テンセル100%・スリット系「ミューファン®」使用
色：生成



肉・魚・野菜などの生鮮食品を直接「鮮度キーパー®」で包み、ラップなどで保湿します。細菌の増殖を防ぐとともに、ドリップなどの余分な水分を吸収して鮮度と旨味をキープします。自然の抗菌力で、安全・安心。しかも繰り返し洗濯できて、経済的です。



④ **生じめロール (42枚入) プロ用 シェフキン**

250×350 6937900 12

- (特長)
- 浸透圧の働きにより、脱水、生臭成分の除去によって魚のうま味成分が凝縮し魚のうま味が向上します。
 - 魚の色目と鮮度の保持ができます。
 - 冷凍時や解凍時の魚体の細胞破壊を少なくすることによりドリップの発生を制御します。



⑨ **ストックバッグ 家庭用 ジップロック**

279×268 3711110 24

厚さ：0.044 18枚入



⑩ **フリーザーバッグ 業務用 ジップロック**

279×268 3711200 12

厚さ：0.068 30枚入

⑤ **生鮮食品保鮮紙 業務用 (2ロール入) フード専科 クレシア**

230×38m 4039900 12

(1カット230mm 165枚)
材質：天然パルプ100%



⑥ **鮮度保持紙 (吸収マットタイプ) 料理の達人**

260×390 6943100 20

- 新鮮素材の水分をプラチナ電磁波により水分活性させ細胞破壊を防ぎ、鮮度維持及び風味維持効果があります。
- 新鮮素材のドリップ流出抑制(旨味成分)や変色防止効果が高く、保水・保湿効果により乾燥を防ぎます。
- 素材のバクテリア(大腸菌)等の細菌の繁殖を防ぎ、悪臭分子を抑え込みます。



⑪ **リード冷凍保存バッグ (30枚入)**

1枚当り 278×268 0118500

- 冷凍後は、そのまま電子レンジで解凍！
- 60℃から+100℃まで耐えられるバッグ。
- 食品を素早く冷凍・解凍でき、しかも冷凍やけを防ぎます。色が変わるジッパーで密閉を合図します。



② **水切り調理シート (32枚入) ニューピットロール**

250×350 4048210 12

ピットミニ (36枚入)

180×250 8262800 20

- 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。

③ **脱水シート ピットマイルド (30枚ロール)**

250×350 6948300 12

- 低吸収タイプなので脱水時間の管理の手間が省けます。

⑦ **料理の達人 65枚×2ロール (130枚) (鮮度保持用・調理シート) 12**

(1カット240mm)

商品コード

Mサイズ 275×15.6m 6942900

Lサイズ 385×15.6m 6943000

- 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ニッシュ不織布です。

⑧ **調湿シート レッドキーパー プロ用**

商品コード

大 20枚入 500×350 6246300 12

小 32枚入 250×350 6201000 12

- (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。

新鮮チャック袋エンバランス

商品コード

⑫ T1629 (大 7枚入) 270×355 7129300

⑬ T1630 (小 10枚入) 210×285 7129400

⑭ T1631 (ミニ15枚入) 180×205 7129500

素材：PE (エンバランス) 0.09mm厚

耐熱温度：-20℃～80℃

- 野菜、生鮮食品の保存用ポリエチレン袋。
- ミネラル配合の特許素材により食材の鮮度と栄養素をキープ。美味しさもキープします。
- 多用途に使えるチャック袋、洗って繰り返し利用できます。

⑮ **キッチンタオル 保鮮・調理用フレッシュック**

320×32m 4398200 20

(1カット320mm 100枚) 1ロール入

材質：天然パルプ100%

食品・添加物等の規格基準適合。

・ミシン目入

袋の口に差し込むだけで簡単密封！



⑯ **スライドジッパー Anylock (3本セット)**

全長 商品コード

2号ライトグリーン 285 3521600

3号オレンジ 225 3521700

4号パープル 185 3521800

材質：PP (ポリプロピレン)

耐熱温度：約120℃、耐冷温度：約-30℃

●湿気の多い粉物の保存に、臭いが出るキムチ等の臭い防止に抜群の効果を発揮します。

●冷凍や余った食材の保存、保管に便利で簡単！

※同じサイズの3本セットです。

⑰ **たためるクリップ (2個組)**

商品コード

K-732 60×30×50 6965000

K-731 100×30×50 6965100

K-730 160×30×50 6965200

材質：本体／ABS樹脂、

持ち手／ポリプロピレン、

すべり止め／合成ゴム

●袋のサイズに合わせてお選び下さい。



⑱ **袋どめクリップ Nap (5入)**

18×33×13 1134800

材質：AS樹脂

カラー：赤・青・緑・黄・黒

●袋入り食品の保存に便利なカラフルクリップです。



鮮度保持

不織布をベースにセラミック物質を絡み込んだシートはイオン現象により生鮮食品などの鮮度を驚くほど維持します。

熟成 近赤外線による、水分と細胞構造への共振作用で食材の熟成を促進する「エージング機能」で、食材を強制熟成。旨味成分を含む結合水はそのまま、加熱処理を阻止する遊離水のみを処理することで、普通の素材を高品質にすることが出来ます。

変色防止・脱臭 イオン効果により鮮魚や肉類などの生臭さを消臭。他の食材への臭いうつりもありません。



洗って使える

「コモン」は水洗いや台所用石鹸による洗濯が可能なので、洗って再使用することが出来ます。



油もきれいに濾せる

「コモン」は油に含まれる不純物を取り除き、きれいに濾すことができます。