



料理素材は水分活性が重要なポイント

遠赤外線放射性セラミック混不織布

遠赤保鮮シート

- 1ケース24本入
- Lサイズ・ボックスタイプ、Lサイズ・ロールタイプ、Mサイズ・ロールタイプの3種類を取り揃えております。ご使用目的に応じてお選びください。

ロールタイプ

(社)日本全職業調理士協会・推奨品
全国日本調理技能士連合会・推奨品



遠赤保鮮シート Lサイズ

14-292-01 (64902)
(ミシン目入) (100枚入)
2,600円 約38.5×24cm

遠赤保鮮シート Mサイズ

14-292-02 (64901)
(ミシン目入) (100枚入)
2,000円 約27.5×24cm

- 品質表示
材質/ポリエステル、レーヨン加工材料/天然セラミックス混繊維(不織布)
- 食品衛生法
規格基準適合商品

- 遠赤外線効果と優れた抗菌効果の鮮度保持専用のシートです。
- 生鮮魚介類・肉・野菜の鮮度保持と優れた抗菌・うま味効果が威力を発揮します。



■遠赤外線効果

●遠赤保鮮シートに使用されている遠赤外線放射性セラミックスが、生鮮素材に含まれている水分に共鳴・共振し、その分子構造を活性化します。この水分活性が、新鮮さを保持し、ドリップの流出現象を抑制します。

■鮮度保持効果

●生鮮魚介類・肉類・野菜類からは大量のエチレン・硫化水素が放出されます。このガスが食物の老化を促進します。遠赤保鮮シートは、老化促進ガスを効率よく吸着・脱臭し、生き生きとした鮮度を長時間保持します。

■抗菌効果

●遠赤保鮮シートは、優れた抗菌効果を発揮します。雑菌が繁殖しにくい条件を作り出しますので、安心してご使用いただけます。

ボックスタイプ



遠赤保鮮シート
ボックスタイプ Lサイズ

14-292-03 (64910)
(ミシン目入)
(21.6m巻・90枚入)
2,600円 約38.5×24cm

- 品質表示
材質/ポリエステル、レーヨン加工材料/天然セラミックス混繊維(不織布)
- 食品衛生法
規格基準適合商品です。



- ◆外気にふれにくいため衛生的です。
- ◆引き取るだけで1シートが簡単に切れます。

■特長

- 魚貝、肉、野菜から発生する老化促進ガス(エチレン等)を吸着、脱臭します。
- 遠赤外線効果で、素材が生き生き、うま味を熟成します。
- 肉、魚のドリップを抑制します。
- 抗菌効果で、衛生管理を容易にします。
- 水分コントロール機能が良く、素材の乾燥を防ぎます。

■用途

- 包む、巻く、掛ける…幅広くご使用いただけます。
- その他、冷凍・解凍用(電子レンジ解凍可)、炊飯の除湿・風味の維持、水切り油切り、煮物のアク取り、水道水の浄化などアイデア次第で多様にお使いいただけます。

〈遠赤保鮮シートの抗菌力測定(当社比)〉

黄色下痢球菌	空 試	経過時間	
		他社製品	当社製品
5.6×10 ⁴	6時間	2.4×10 ⁴	6.6×10 ⁴
	24時間	6.2×10 ³	<10

大腸菌	空 試	経過時間	
		他社製品	当社製品
1.5×10 ⁷	6時間	1.1×10 ⁷	<10
	24時間	6.0×10 ³	<10

調理道具
P26-42

卓上用品
P43-62

膳・盆
P63-67

木の器
P68-90

盛込
P91-114

ピュッフェ
P115-123

竹製品
P124-147

金彩・銀彩
P148-150

弁当
P151-175

小鉢・陶器
P176-194

酒の器
P195-199

そば・うどん
P200-207

鍋・コンロ
P208-225

せいろ
P226-230

紙製品
P231-298

演出小物
P299-317

什器・備品
P318-380

サイン
P381-405

浴場用品
P406-411

ギフト
P412-418

品名索引
P422-439

番号索引
P440-449