

Catalogue No.

20367-1148

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

食品包装・容器

厨房用品

1148

食品を包むだけで、清潔保存！
バット敷き布としてもお使いいただけます。



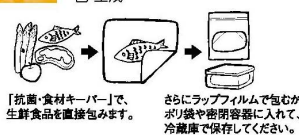
**① EBM ミューファン
抗菌食材キーパー
(12枚入)**

商品コード	価格
400×500 8323300	¥8,600
400×750 8323400	¥11,500
400×1000 8323500	¥16,500

材質:テンセル100%
スリット系「ミューファン®」使用
色:生成

**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
- 格別にも優れた吸湿・速乾性
- 血液等の汚れ落ちが抜群



肉・魚・野菜などの生鮮食品を直接「抗菌・食材キーパー」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。



⑦ シービーラップ

幅:363×20m 5898010 ¥1,200
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あり、生鮮食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。



⑧ リード 吸水シート

商品コード	価格
大 20枚入 500×340 8719700	¥2,200
中 40枚入 250×340 8719800	¥2,300

材質:紙・パルプ・ポリエチレンフィルム貼合紙
●魚や肉の余分なドリップを吸収し冷凍、解凍できます。

**ビチットの
特長**

- ビチットは、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。
- ビチットは、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、分子が小さいためビ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。
- ビ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。



**⑨ ビチットスーパー
(18枚ロール)**

4048660 ¥3,000
250×350
●「超高吸収タイプ」なので干物、燻製用や塩辛、漬け魚、パンチェッタ作りにも最適です。



⑩ 水切り調理シート

ビチットロール (32枚入)
250×350 4048210 ¥3,100
ビチットミニ (36枚入)
180×250 8262800 ¥2,000
●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。



⑪ 脱水シート

ビチットマイルド (30枚ロール)
250×350 6948300 ¥2,700
●低吸収タイプなので脱水時間の管理の手間が省けます。



**⑫ 鮮度保持紙 料理の達人
(吸収マットタイプ)**

260×390 6943100 ¥1,850
材質:ポリエステルポリオレフィン系不織布
●新鮮素材の水分をプラチナ電磁波により水分活性化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(旨み成分)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。



⑬ プロ用 レッドキーパー

大 20枚入 500×350 6246300 ¥3,300
小 32枚入 250×350 6201000 ¥3,300
ミニ 20枚入 180×250 4048670 ¥1,400
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。



**⑭ キッチンペーパー
プロのcockさん鮮用
150枚**

大 385×240 6842100 ¥2,500
中 275×240 6842000 ¥1,800
材質:パルプ・レーヨン
●ジェット水流によって繊維を強く絡ませてありますので濡れも丈夫です。
●すばやく水を吸収して保湿しますので乾燥を防ぎます。



**⑮ クレシア 業務用
生鮮食品保鮮紙
フード専科 (2ロール入)**

230×38mm 4039900 ¥560
(1カット230mm 165枚)
材質:天然パルプ100%
●肉類の解凍時ドリップをしっかり吸収し鮮度を保持します。



**⑯ 一心太助 100枚入
(万能調理シート)
(プラチナファイバーシート)
Lロール**

1カット:385×240 5898100 ¥3,250
材質:ポリエステル・レーヨン



**⑰ ユニチャーム
フレッシュマスター
バット用 (50枚入) 白**

250×350 2860500 ¥2,300
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。



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

商品コード 価格
⑬ Mサイズ 275×15.6m 6942900 ¥2,750
⑬ Lサイズ 385×15.6m 6943000 ¥3,650
(1カット240mm)
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ノンブレス不織布です。



**⑱ 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)**

350×250 4398210 ¥2,000
●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。



**⑲ 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)**

1カット 商品コード 価格
大 365×240 4398220 ¥2,100
中 275×240 4398230 ¥1,600
●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、平成27年4月1日現在のものです。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。

41 食品包装・容器

42 ダストボックス

43 キッチン洗浄・清潔用品

44 清掃用品

45 ロッカー・備品

46 カトラリー

47 バンケット・サービスワゴン

48 バンケット用品