

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: 生色

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
- 熱や油に優れた吸湿・速乾性
- 血液等の汚れ落ちが抜群



「抗菌・食材キーパー」で、
生鮮食品を直接包みます。



さらにラップフィルムで包むか
ポリ袋や密閉容器に入れて、
冷蔵庫で保存してください。

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 シーピーラップ

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。



⑨ キッチンペーパー プロのкокクさん鮮用 (150枚入)

商品コード	価格
大 385×240 6842100	¥2,500
中 275×240 6842000	¥1,800

材質: ナイレブ・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ても丈夫です。
●すばやく水を吸収して保湿しますので
乾燥を防ぎます。



料理の達人 (鮮度保持用・調理シート) 65枚×2ロール (130枚入)

商品コード	価格
⑬Mサイズ 275×15.6m 6942900	¥2,750
⑭L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ス/レース不織布です。

⑥ 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・ナイレブ・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。



⑩ クレシア 業務用 生鮮食品保鮮紙 フード専科 (2ロール入)

商品コード	価格
230×38m 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。



⑪ 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)

商品コード	価格
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。

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。



⑫ ビチットスーパー (18枚ロール)

商品コード	価格
4048660 250×350	¥3,000

●「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。



⑬ 水切り調理シート

商品コード	価格
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。



⑭ 脱水シート ビチットマイルド (30枚ロール)

商品コード	価格
6948300 250×350	¥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。



⑮ 鮮度保持紙 料理の達人 (吸水マットタイプ)

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放出抑制(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。



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

商品コード	価格
1カット: 385×240 5898100	¥3,250

材質: ポリエステル・レーヨン

⑰ プロ用 レッドキーパー

商品コード	価格
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

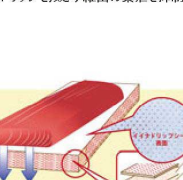
材質: ポリプロピレン・ポリエチレン不織布
(特長)
レッドキーパーは、素材の鮮やかな赤味を長期間保つ
鮮度保持シートです。そのすぐれた機能によって、素材より
発生するドリップを素早く吸収し、そのうえ素材全体を適
度な湿度に保ち酸化を抑制します。



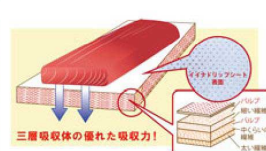
⑱ ユニチャーム フレッシュマスター バット用 (50枚入) 白

商品コード	価格
250×350 2860500	¥2,300

材質: PEフィルム+エアーレーン・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細菌の繁殖を抑制します。



NEW



⑲ ドリップシート イイナ ロールタイプ (50枚入)

商品コード	価格
1カット: 280×240 1972900	¥1,100

材質: ポリオレフィンフィルム・パルプ不織布
●不要なドリップをすばやく吸収し、逆戻りしません。
●すぐれた吸収力でドリップを取り除くことにより食材の
鮮度・おいしさをキープできます。