

Catalogue No.

20459-2010

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

吸水シート 2010

保存、流通時の
食肉の保護・鮮度保持に



**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。

①ミートラッパー（2本入）

0944700 ¥44,000
11.2kg〜11.4kg×2ロール
材質：レーヨン 幅：約550mm
1ロールの長さ：約186〜190m
●材質は抗菌効果のあるレーヨン製です。
●枝肉などの保護、保鮮用です。
●食肉の輸送時のダメージから守ります。
※ネット状で伸びる為、おおよそのサイズです。



**②脱水シート
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。

③脱水シート
ビチットレギュラー（32枚ロール）
250×350 4048210 ¥3,100
ビチットミニ（36枚ロール）
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。

**④脱水シート
ビチットマイルド
（30枚ロール）**
6948300 ¥2,700
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

商品コード	価格
250mm角 1,000枚入	250×250 1141000 ¥13,800
300mm角 2,000枚入	300×300 1141100 ¥33,500
400mm角 1,000枚入	400×400 1141200 ¥30,500
600mm角 1,000枚入	600×600 1141300 ¥67,800

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。
※ディスプレイボックス入り



⑥シーピーラップ

5898010 ¥1,200
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。



⑦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・バルブ・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。



**⑧ユニチャーム
フレッシュマスター
バット用（50枚入） 白**

2860500 ¥2,300
250×350
材質：PEフィルム+エアレート・バルブ
●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。



⑨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。



**⑩キッチンペーパー
プロのкок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：バルブ・レーヨン
●ジェット水流によって繊維を強く絡ませてい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。



**⑪クレシア 業務用
生鮮食品保鮮紙
フード専科（2ロール入）**

4039900 ¥560
230×38m
（1カット230mm 165枚）
材質：天然バルブ100%
●肉類の解凍ドリップをしっかりと吸収し鮮度を保持します。



**⑫保鮮調理用
キッチンタール
フレッシュクック**

4398200 ¥2,300
320×32m
（1カット320mm 100枚）1ロール入
材質：天然バルブ100%
食品・添加物等の規格基準適合
●シン目入



**⑬鮮度保持用調理シート 料理の達人
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ノンブレンス不織布です。



**⑭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）**

4398210 ¥2,000
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。

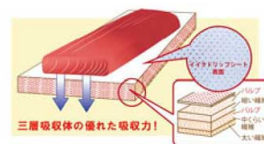
**⑮マルチスーパー
ドリップシート さかなくん
ロールタイプ（50枚入）**

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。

**⑯イナ ドリップシート
ロールタイプ（50枚入）**

1972900 ¥1,100
1カット：280×240
材質：ポリオレフィンフィルム・バルブ不織布
●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。



●このカタログに掲載されている価格は、平成30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。

85 厨房消耗品

86 清掃・衛生用品

87 資料集