

2333 吸水シート

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

81 棚・作業台

保存、流通時の 食肉の保護・鮮度保持に



①ミートラッパー (2本入)

ページコード	商品コード	価格
1-2333-0101	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。

82 洗浄ボックス・

83 カート・台車

84 ユニフォーム

85 厨房消耗品

78 福祉・養育用品

79 店舗備品・

80 防災用品・

ビッチの 特長

- ビッチは、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。
- ビッチは、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ッチに吸収されます。
- 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。
- ビッチ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。

②脱水シート ビッチスーパー (18枚ロール) ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-2333-0201	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

ページコード	商品コード	価格
ビッチレギュラー (32枚ロール)	1-2333-0301	250×350 4048210 ¥3,100
ビッチミニ (36枚ロール)	1-2333-0302	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。
●素材のキタスロが大幅に改善されます。

④脱水シート ビッチマイルド (30枚ロール) ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-2333-0401	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 ㊦

ページコード	商品コード	価格
250mm角 1,000枚入	1-2333-0501	250×250 1141000 ¥13,800
300mm角 2,000枚入	1-2333-0502	300×300 1141100 ¥33,500
400mm角 1,000枚入	1-2333-0503	400×400 1141200 ¥30,500
600mm角 1,000枚入	1-2333-0504	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

ページコード	商品コード	価格
1-2333-0601	5898010	¥1,400

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、水分の蒸散を防ぎます。
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。



⑦リード 吸水シート ㊦

ページコード	商品コード	価格
大 20枚入	1-2333-0701	500×340 8719700 ¥2,200
中 40枚入	1-2333-0702	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

ページコード	商品コード	価格
1-2333-0801	2860500	¥2,400

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べちゃべ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。



⑨プロ用 レッドキーパー ㊦

ページコード	商品コード	価格
大 20枚入	1-2333-0901	500×350 6246300 ¥3,300
小 32枚入	1-2333-0902	250×350 6201000 ¥3,300
ミニ 20枚入	1-2333-0903	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cockさん鮮用 (150枚入)

ページコード	商品コード	価格
大 1-2333-1001	385×240 6842100	¥2,500
中 1-2333-1002	275×240 6842000	¥1,800

材質:バルブ・レーヨン
●ジュエツ水溜り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度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) ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-2333-1101	4039900	¥560

230×38m
(1カット230mm 165枚)
材質:天然バルブ100%
●肉類の解凍時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 キッチンタオル フレッシュック

ページコード	商品コード	価格
1-2333-1201	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
●ミン目入



⑬⑭ 鮮度保持用調理シート 料理の達人 65枚×2ロール (130枚入) ㊦

ページコード	商品コード	価格
⑬ Mサイズ	1-2333-1301	275×15.6m 6942900 ¥2,750
⑭ Lサイズ	1-2333-1401	385×15.6m 6943000 ¥3,650

(1カット240mm)

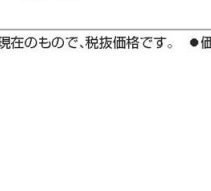
材質:レーヨン+セラミックファイバー

●製法は、高温水流で繊維(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レレス不織布です。

⑮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)

ページコード	商品コード	価格
1-2333-1501	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。



⑯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)

ページコード	1カット	商品コード	価格
大 1-2333-1601	365×240	4398220	¥2,100
中 1-2333-1602	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。

