

Catalogue No.
20692-2349

2349 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
6-2349-0101	0944710	¥55,000

約400×170mm
重量:約11.1kg/1ロール
材質:ポリエステル
●保存状態が格段に良くなります。
●枝肉を流通させる時の衝撃から守ります。
●ポリエステル糸を使用しているため、清潔で安全です。

82 洗浄ラック

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

ピチットの特長

- ピチットは、食品用半透膜(ポリビニルアルコールフィルム)の中にあめ成分と昆布成分を入れたものです。
- ピチットは、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、分子が小さいためピ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。
- ピ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。

②脱水シート ピチットスーパー (18枚シート) ㊦

ページコード	商品コード	価格
6-2349-0201	4048661	¥3,200

250×350
●超低吸タイプなので干物、燻製や塩辛、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
ピチットレギュラー (32枚シート)	6-2349-0301	250×350 4048211 ¥3,400
ピチットミニ (36枚シート)	6-2349-0302	180×250 8262801 ¥2,300

●凍結時の組織破壊を抑制し、冷凍保存中の冷凍焼けを防ぎます。
●素材のキタラスが大幅に改善されます。

④脱水シート ピチットマイルド (30枚シート) ㊦

ページコード	商品コード	価格
6-2349-0401	6948301	¥3,000

250×350
●低吸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	6-2349-0501	250×250 1141000 ¥16,000
300mm角 2,000枚入	6-2349-0502	300×300 1141100 ¥39,000
400mm角 1,000枚入	6-2349-0503	400×400 1141200 ¥35,500
600mm角 1,000枚入	6-2349-0504	600×600 1141300 ¥78,000

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制します。
※ディスプレイボックス入り

⑥シーペーラップ

ページコード	商品コード	価格
6-2349-0601	5898010	¥1,850

幅:363×20mm 厚さ:40μm
材質:紙にパラフィン(ろう)を含む
●冷蔵庫内の生鮮食品を包装すれば、水分の蒸発を防ぎます。
●このラップには若干の透気性があり、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トウカイ ベーパーラップ (100枚入) ×12箱 ㊦

ページコード	商品コード	価格
6-2349-0701	3498800	¥11,200

335×400
材質:ポリプロ100%
●揚げ物、肉、魚のドリップ吸収に効果があり、揚げ物の油ぎに最適です。

⑧トウカイ フレッシュベーパーロール (24ロール入) ㊦

ページコード	商品コード	価格
6-2349-0801	3498700	¥14,600

230×40mm
材質:天然ポリプロ
●揚げ物、肉、魚のドリップ吸収に最適です。

⑨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	6-2349-0901	590×940 8749740 ¥2,700
中 40枚入	6-2349-0902	250×340 8719810 ¥2,600

材質:紙・バルブ・ポリエチレンフィルム貼合紙
●包むだけで魚や肉の余分なドリップ・生臭さを吸収します。
●裏側への水漏れ防止シート付きです。

⑩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
6-2349-1001	2860500	¥3,400

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防止に食材がべちゃべちゃになるのを防ぎます。
●フィルムに透気性があり、食材本来の自然な色味を保ちます。
●表面にドリップを透過させず細菌の繁殖を抑制します。

⑪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	6-2349-1101	500×350 6246300 ¥4,000
小 32枚入	6-2349-1102	250×350 6201000 ¥4,000
ミニ 20枚入	6-2349-1103	180×250 4048670 ¥1,500

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。

⑫キッチンペーパー 「プロのcockさん鮮用」 厚手 100枚入

ページコード	商品コード	価格
大	6-2349-1201	365×240 6842110 ¥3,950
中	6-2349-1202	275×240 6842010 ¥2,600

材質:レーヨン、バルブ
●従来の約2倍の厚みで強力吸水
●安心安全MADE IN JAPAN
●吸った水分が逆流しない3層構造
●破れにくく、紙屑が出にくい

⑬クレシア 業務用 生鮮食品保鮮紙 フード専科 2本入 ㊦

ページコード	商品コード	価格
6-2349-1301	4039910	¥760

シートサイズ:229×227
バラサイズ:123×123×H229
材質:バルブ
●肉や魚のドリップ吸収・水切り・油切りに使える厚手で丈夫な生鮮食品保鮮紙です。

⑭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
⑭Mサイズ	6-2349-1401	275×15.6mm 6942900 ¥3,000
⑭Lサイズ	6-2349-1501	385×15.6mm 6943000 ¥4,000

(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リレース不織布です。

⑯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
6-2349-1601	4398210	¥2,200

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。

⑰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	商品コード	価格
大	6-2349-1701	365×240 4398220 ¥2,400
中	6-2349-1702	275×240 4398230 ¥1,800

●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、2026年6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。