

“青果物を長持ち”させるフィルム

# オーラパック<sup>®</sup>



vol  
**14**

おいしさと栄養を届ける  
食品ロス削減に取り組む



おいしさと栄養を届ける。食品ロス削減に取り組む。

鮮度保持フィルム

# オーラパック



## オーラパック導入のメリット ～鮮度管理の利点～

産地で



- 産地のブランディング
- 販売先からの信頼に
- 品質クレーム削減
- 出荷調整に
- 自動包装にも対応

流通時で



- 廃棄ロスの削減
- 資材コストの削減
- 運送費の削減
- 品質クレーム削減
- 付加価値アップ

店頭で、家庭で



- 品質が長持ち
- お客様からの信頼に
- 販売期間の延長
- 付加価値アップ
- 家庭での保存にも便利

産地から食卓まで  
採れたての新鮮なおいしさ、  
栄養価を保ち  
豊かな食を届けます。



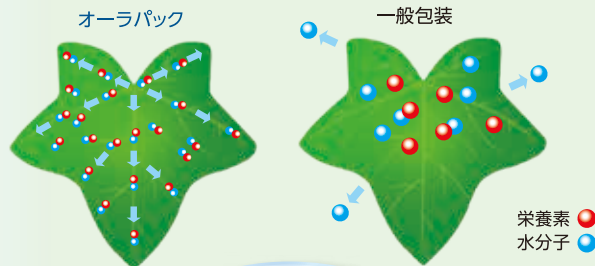


## オーラパックの機能 鮮度を保つしくみ

### 水分子活性機能

水分子活性機能の向上により、収穫後の青果物のストレスを緩和し、栄養素や代謝物の運搬、貯蔵、分解等を、正常な状態へ近づけることで、鮮度劣化を抑制。青果物本来のおいしさを保ちます。

### 水分子の単分子化による蒸散抑制



### 高い防曇機能

オーラパックは、青果物の水分蒸散が少ないため蒸れにくく、袋内部の水滴の付着を抑制することができます。それにより、見た目がよいだけでなく、水滴が触れることによる青果物の損傷も防ぎます。

### 適度な通気・透湿調整機能

青果物にストレスを与えないように、適度な通気性と透湿性を両立させることで、青果物をより新鮮な状態に保ちます。

特許登録済

### “鮮度のヒケツ”

独自加工により、変色などの鮮度劣化と、水滴の付着を同時に抑制



- ◀左／枝豆用、枝豆レンジ専用グレードに施されている当社独自の加工。
- ◀右／オーラパックαなど、特に高い通気、透湿性が必要な場合に最適な当社独自の加工。

オーラパックはココが違う!

## オーラパックの特徴

オーラパックは、収穫後の青果物のストレスを緩和させ、水分蒸散を防ぎ、栄養素などの循環を正常な状態に保つように作用します。



私たちが追求する鮮度保持は、  
青果物本来の“おいしさ”を長持ちさせること。

1

蒸れない水滴つきにくい

2

おいしさや栄養も長持ち

### 防曇性比較データ

#### カリフラワー

— 包装2日目 —

試験環境

平均温度20℃

平均湿度45%RH



オーラパック



一般包装

#### カットしめじ

— 包装6日目 —

試験環境

平均温度20℃



オーラパック

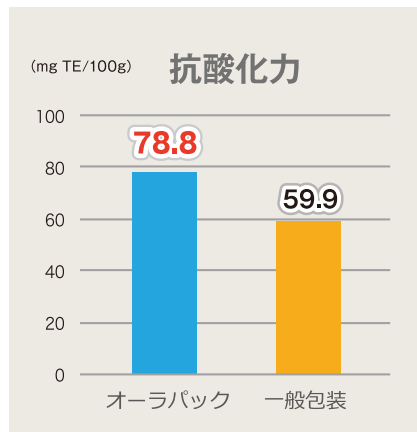
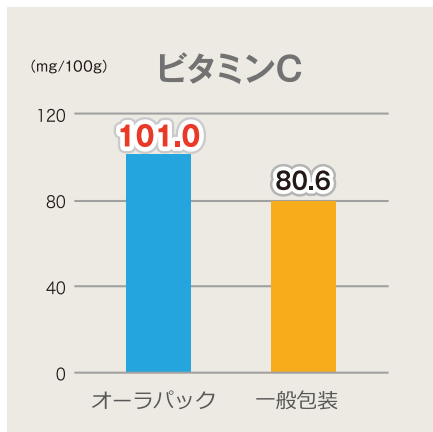


一般包装



## | ブロッコリー 成分分析データ

オーラパックに包装したブロッコリーは、一般包装に包装したブロッコリーと比較して、ビタミンCと抗酸化力が約1.3倍の値となりました。



オーラパック

一般包装

実施日 2019年4月2日

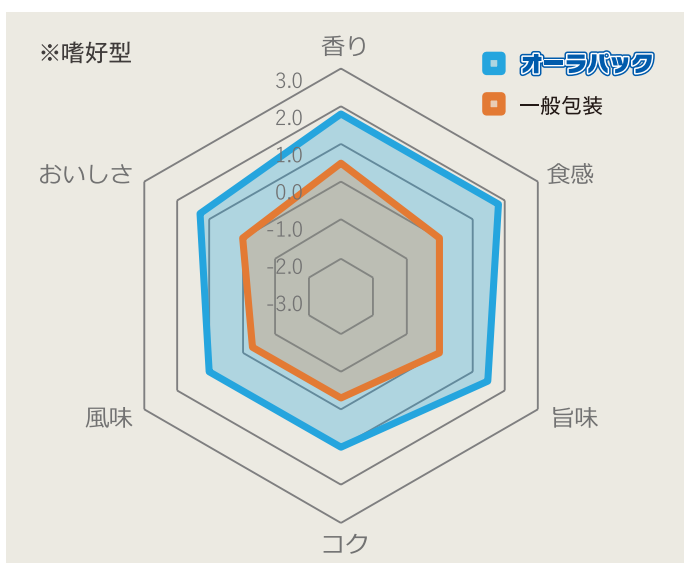
検体 ブロッコリー  
(オーラパックα・一般包装)

条件 包装6日後 ※平均温度:8℃

株式会社メディカル青果物研究所(デリカフーズグループ)調べ

※抗酸化力(植物ストレス耐性力) DPPH値

## | しいたけ 食味検査データ



### 株式会社メディカル青果物研究所 (デリカフーズグループ)調べ

実施日 2018年10月16日

検体 椎茸(オーラパック・一般包装)

検査員 4名(男性2名、女性2名)

条件 包装4日後、ゆで時間1分 ※平均温度:20℃



オーラパック

一般包装

オーラパックは一般包装と比較して、香り、風味がよく、程よい旨味とコクがあると評価されました。

# オーラパックの鮮度保持効果

## 枝豆

効果：変色の抑制

【テスト日数:10日経過 試験環境:平均温度21℃、平均湿度70%RH】



オーラパック



一般包装

## しいたけ

効果：変色の抑制

【テスト日数:5日経過 試験環境:平均温度20℃、平均湿度45%RH】



オーラパック



一般包装

## にんじん

効果：変色、発芽の抑制

【テスト日数:6日経過 試験環境:平均温度20℃、平均湿度45%RH】



オーラパック



一般包装



オーラパック



一般包装

## 大葉

効果：変色の抑制

【テスト日数:6日経過 試験環境:平均温度20℃、平均湿度45%RH】



オーラパック



一般包装

## チンゲンサイ

効果：変色、とろけの抑制

【テスト日数:11日経過 試験環境:平均温度15℃、平均湿度45%RH】



オーラパック



一般包装

## とうもろこし

効果：くぼみの抑制

【テスト日数:3日経過 試験環境:平均温度20℃、平均湿度45%RH】



オーラパック

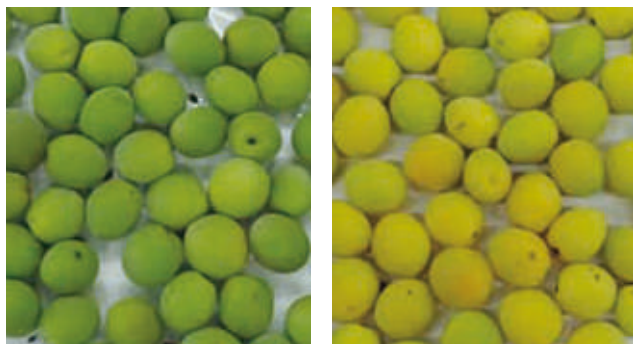


一般包装

## 梅

効果：変色の抑制

【テスト日数:6日経過 試験環境:平均温度20℃、平均湿度45%RH】



オーラパック

一般包装

## ブロッコリー

効果：変色の抑制

【テスト日数:2日経過 試験環境:平均温度20℃、平均湿度45%RH】



オーラパック

一般包装

## ネギ

効果：変色の抑制

【テスト日数:4日経過 試験環境:平均温度20℃、平均湿度45%RH】



オーラパック

一般包装

## 柿

効果：軟化の抑制

【テスト日数:40日経過 試験環境:平均温度12℃、平均湿度45%RH】



オーラパック

一般包装

## パクチー

効果：変色、とろけの抑制

【テスト日数:6日経過 試験環境:平均温度20℃、平均湿度45%RH】



オーラパック

一般包装

## 千切りキャベツ

効果：変色、とろけの抑制

【テスト日数:4日経過 試験環境:平均温度24℃、平均湿度50%RH】



オーラパック

一般包装

# オーラパックグレード推奨一覧



## オーラパック

高い水分子活性機能で野菜や果物の鮮度劣化を抑制する汎用グレード



## オーラパックα

水分子活性機能と高い通気性、透湿性を兼ね備えた汎用グレード

種類	青果物	推奨グレード
果菜類	なす	オーラパック
	きゅうり	α
	ピーマン	α
	パプリカ	オーラパック
	オクラ	オーラパック
	とうもろこし	α   とうもろこし用
葉茎菜類	ほうれん草	α
	小松菜	α
	水菜	オーラパック
	チンゲン菜	オーラパック
	モロヘイヤ	α
	ブロッコリー	α   ブロッコリー用
	カリフラワー	オーラパック
	アスパラガス	オーラパック
	サニーレタス	オーラパック
	グリーンリーフ	オーラパック
	セロリ	オーラパック   セロリ用
	ニラ	オーラパック
	ねぎ	オーラパック
	みつば	オーラパック
	大葉	オーラパック
	バジル	α
	ルッコラ	オーラパック
	サンチュ	オーラパック
	ベビーリーフ	オーラパック
	パクチー	オーラパック
ケール	オーラパック	
根菜類	人参	オーラパック
	ラディッシュ	α

種類	青果物	推奨グレード
土物類	新じゃがいも	オーラパック   新じゃがいも用
	さつまいも	α
	ながいも	オーラパック
きのこ類	しいたけ	オーラパック   オーラパックラップ
	まつたけ	オーラパック
	えりんぎ	オーラパック
	しめじ	オーラパック
	えのき	オーラパック
	きくらげ	オーラパック
	まいたけ	オーラパック
	なめこ	オーラパック
豆科野菜類	枝豆	枝豆用
	さやえんどう	オーラパック
	いんげん豆	オーラパック
	そら豆	オーラパック
果実類	梅	α   梅用
	柿	オーラパック   柿用
	バナナ	α
カット野菜	カット品	オーラパック   少量カット用
	千切りキャベツ	千切りキャベツ用

※産地・品種・保管環境・包装方法などにより、鮮度保持効果に差が出る場合があります。導入の前に、サンプル品をお試しください。

※使用環境は黒文字が1~10℃、青文字が10~15℃での保管を推奨します。25℃以上の環境が続くと効果が発揮されにくくなります。



# オーラパック 商品一覧

## オーラパック



▲オーラパック少量カット規格品

オーラパックスタンドパック規格品▶

### オーラパック+



オーラパックの8～13号サイズは  
バイオマスインキを  
使用しています。



品名	商品コード	サイズ(mm)	厚み(μm)	入数(枚)	重量(g/枚)
オーラパック 8号規格品	2380	150 x 250	20	5,000	1.37
オーラパック 9号規格品	2381	150 x 300			1.64
オーラパック10号規格品	2382	180 x 270			1.77
オーラパック11号規格品	2383	200 x 300			2.19
オーラパック12号規格品	2384	230 x 340			2.86
オーラパック13号規格品	2385	260 x 380			3.61
オーラパック少量カット規格品 <span style="background-color: #0070C0; color: white; padding: 2px;">角R</span>	1706	210 x 300 角R			2.30
オーラパックプラ規格品	5113	180 x 300	25	2.47	
オーラパックプラ規格品	56208	115 x 350	20	1.47	
オーラパックプラ規格品	56380	130 x 600	25	3.56	

## オーラパックα



オーラパックαに施されている  
独自の加工“鮮度のヒケツ”

### オーラパック+



オーラパックαの8～13号サイズは  
バイオマスインキを  
使用しています。

品名	商品コード	サイズ(mm)	厚み(μm)	入数(枚)	重量(g/枚)
オーラパックα 8号規格品	56000	150 x 250	20	5,000	1.37
オーラパックα 9号規格品	56001	150 x 300			1.64
オーラパックα10号規格品	56002	180 x 270			1.77
オーラパックα11号規格品	56003	200 x 300			2.19
オーラパックα12号規格品	56004	230 x 340			2.86
オーラパックα13号規格品	56005	260 x 380			3.61

※各種オーラバックロゴマークとプラマークが入っています。  
※1ケースより運賃元払いになります。

# オーラパック 商品一覧

## オーラパック新じゃがいも



どちらかの県産地表示が  
お選びいただけます。

**長崎県産**

**鹿児島県産**

※白四角枠に県産地表示

オーラパック新じゃがいも  
イラスト規格品(鹿児島県)

オーラパック新じゃがいも  
イラスト規格品(長崎県)

商品コード **3151**

商品コード **3154**

	商品コード <b>3151</b>		商品コード <b>3154</b>
サイズ(mm)	180×300	サイズ(mm)	180×300
厚み(μm)	20	厚み(μm)	20
入数(枚)	5,000	入数(枚)	5,000
重量(g/枚)	1.97	重量(g/枚)	1.97
P O S	4980704047685	P O S	4980704047685



とうもろこし用に  
施されている“鮮度のヒケツ”

## オーラパックとうもろこし2本用規格品



商品コード **55319**

サイズ(mm)	200×420
厚み(μm)	20
入数(枚)	5,000
重量(g/枚)	3.07
P O S	-
内容量目安	2本

## オーラパックPOSとうもろこし規格品



商品コード **53848**

サイズ(mm)	130×350
厚み(μm)	25
入数(枚)	5,000
重量(g/枚)	2.08
P O S	4980704538480
内容量目安	1本



枝豆専用グレードに  
施されている“鮮度のヒケツ”

## オーラパック枝豆イラスト規格品

チャック



商品コード **54003**

サイズ(mm)	170×200+30
厚み(μm)	40
入数(枚)	5,000
重量(g/枚)	2.86
P O S	4980704034036
内容量目安	約250~300g

## オーラパック枝豆規格品

チャック



商品コード **54004**

サイズ(mm)	150×190+30
厚み(μm)	40
入数(枚)	5,000
重量(g/枚)	2.41
P O S	-
内容量目安	約200~250g

## オーラパック枝豆規格品 平袋300



商品コード **54070**

サイズ(mm)	160×210
厚み(μm)	30
入数(枚)	5,000
重量(g/枚)	1.84
P O S	-
内容量目安	約200~300g

## オーラパック枝豆300gチャック袋規格品

チャック



商品コード **54151**

サイズ(mm)	160×200+30
厚み(μm)	40
入数(枚)	5,000
重量(g/枚)	2.69
P O S	-
内容量目安	約250~300g

# オーラパック 商品一覧

## オーラパック枝豆規格品 平袋500



商品コード 54178	
サイズ(mm)	200×230
厚み(μm)	30
入数(枚)	3,000
重量(g/枚)	2.52
POS	-
内容量目安	約500g

## オーラパック 角R ラクポスブロッコリー規格品



ブロッコリー用に  
施されている  
“鮮度のヒケツ”



商品コード 56006	
サイズ(mm)	255×340 角R
厚み(μm)	20
入数(枚)	5,000
重量(g/枚)	3.17
POS	4980704017503

## オーラパック千切りキャベツ規格品



商品コード 4184	
サイズ(mm)	300×350
厚み(μm)	30
入数(枚)	5,000
重量(g/枚)	5.75
POS	-

## オーラパックPOSセロリ規格品



商品コード 52880	
サイズ(mm)	130×600
厚み(μm)	25
入数(枚)	5,000
重量(g/枚)	3.56
POS	4980704528801

※各種オーラパックロゴマークとブラマークが入っています。  
※1ケースより運賃元払いになります。

## オーラパック 梅用規格品



青梅用に施されている  
“鮮度のヒケツ”



商品コード 56007	
サイズ(mm)	200×320
厚み(μm)	30
入数(枚)	5,000
重量(g/枚)	3.51
POS	-
内容量目安	約1kg

## オーラパック 柿1個用規格品 ノッチ



商品コード 51184	
サイズ(mm)	160×200
厚み(μm)	40
入数(枚)	5,000
重量(g/枚)	2.34
POS	-
内容量目安	1個

※各種オーラパックロゴマークとブラマークが入っています。  
※1ケースより運賃元払いになります。

# オーラパック 商品一覧

## オーラパックラップ (受注生産品)

しいたけなどの菌茸類のトレー用ラップに最適です。ハンド用、機械用のバリエーションがあります。



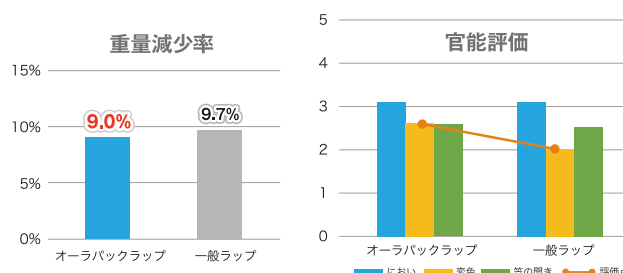
商品コード	巾(mm)	巻数(M)	入数(本)	重量(g/本)
12860	300	750	4	2,740
12861	350	750	4	3,196
12825	400	750	4	3,653
12821	280	1,000	2	3,720
12822	300	1,000	2	3,985
12824	350	1,000	2	4,649
12829	400	1,000	2	5,314

※納期は約2週間いただいております。

### オーラパックラップの鮮度保持効果

■ **しいたけ** 【テスト日数:3日経過 試験環境:平均温度20℃、平均湿度45%RH】

■ **オーラパックラップの鮮度保持試験 数値データ**

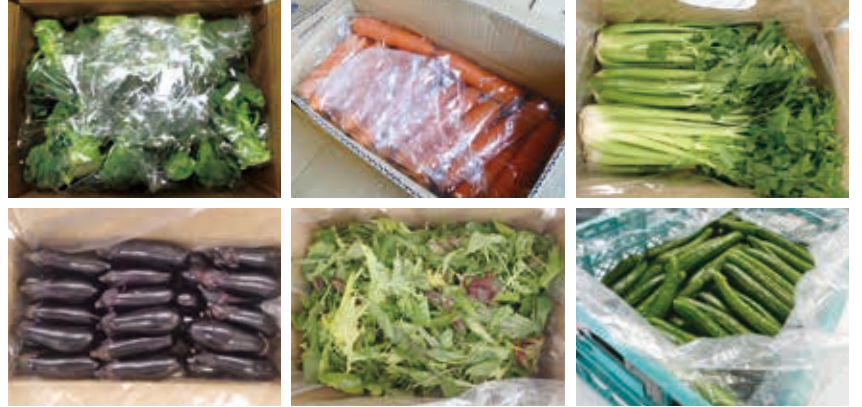


オーラパックラップで包装したしいたけは、一般的なラップで包装したしいたけに比べ、水分蒸散が少なく、重量減少を低く抑えています。また、変色が少なく、しいたけ本来の香りを保っていると評価されました。

# オーラパック 商品一覧

## オーラパック大袋

産地からパックセンターまでの鮮度保持や、一時保管、貯蔵用の鮮度保持に。



折りたたみ  
コンテナの  
内袋に

出荷用  
段ボールの  
内袋に

オーラパック大袋 7663規格品		オーラパック大袋 9085規格品		オーラパック大袋 10282規格品	
商品コード 51239		商品コード 51234		商品コード 55067	
サイズ(mm)	760×630	サイズ(mm)	900×850	サイズ(mm)	1020×820
厚み(μm)	25	厚み(μm)	25	厚み(μm)	25
入数(枚)	500	入数(枚)	500	入数(枚)	500
重量(g/枚)	21.86	重量(g/枚)	34.92	重量(g/枚)	38.18
P O S	-	P O S	-	P O S	-

### オーラパック大袋の鮮度保持効果

#### ■ ブロccoliー 【テスト日数:3日経過 試験環境:平均温度25℃、平均湿度45%RH】



オーラパック大袋



一般包装 (ポリエチレン)

#### ■ セロリ 【テスト日数:3日経過 試験環境:平均温度20℃、平均湿度45%RH】



オーラパック大袋



一般包装 (ポリエチレン)

#### ■ きゅうり 【テスト日数:3日経過 試験環境:平均温度20℃】



オーラパック大袋



一般包装 (ポリエチレン)

#### ■ なす 【テスト日数:3日経過 試験環境:平均温度20℃】



オーラパック大袋



一般包装 (ポリエチレン)

生鮮野菜を電子レンジで簡単調理

# オーラパック すぐ食べレンジ

特許取得済

オーラパックすぐ食べレンジは、野菜を新鮮な状態に保ち、袋のままレンジで調理できる電子レンジ対応鮮度保持袋です。

## オーラパック すぐ食べレンジのメリット

### ポイント1

#### 新鮮さ長持ち!

見た目の鮮度保持に加え、味の面でも生鮮野菜本来のおいしさを長く保ちます。

オーラパック



一般包装



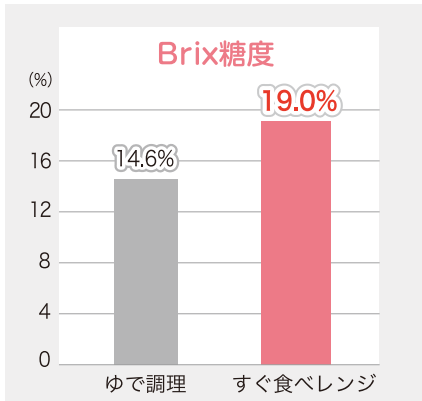
【テスト日数:10日経過 試験環境:平均温度21℃、平均湿度70%RH】

### ポイント2

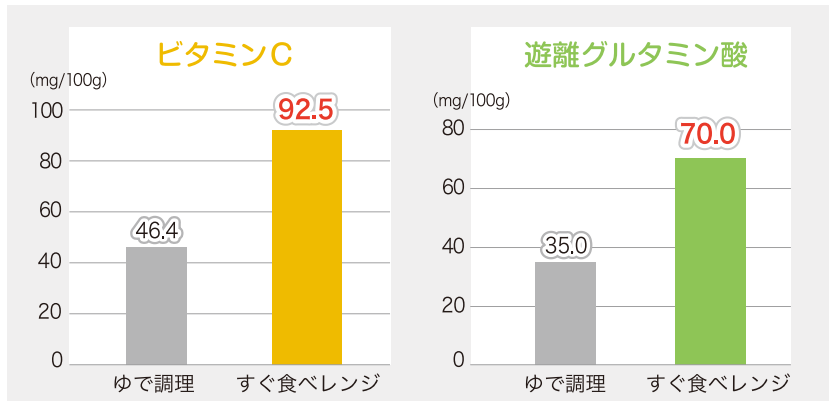
#### 栄養とおいしさを逃さない!

袋のまま調理するので、ゆでる場合より栄養素やおいしさを逃しません。

■ とうもろこし



■ かぼちゃ



※方法：アミノ酸自動分析法

### ポイント3

#### 調理時間を大幅短縮!

節電により電気代低減にもつながります。

■ じゃがいも



ゆでる 12分30秒 > レンジ 2分40秒

7.1円 > 1.0円

■ にんじん



ゆでる 4分30秒 > レンジ 2分10秒

4.6円 > 0.8円

■ ブロccoli



ゆでる 4分 > レンジ 2分

4.3円 > 0.7円

■ 小松菜



ゆでる 3分30秒 > レンジ 1分

3.9円 > 0.3円

※2010年8月東京電力調べ

調理時間

電気代

# オーラパック すぐ食べレンジ 商品一覧

## オーラパック すぐ食べレンジ規格品

蒸気穴 チャック



■ 橙色		■ 黄色		■ 緑色		■ 黒色	
商品コード <b>8528</b>		商品コード <b>1367</b>		商品コード <b>1368</b>		商品コード <b>56166</b>	
サイズ (mm)	150×200+20	サイズ (mm)	150×200+20	サイズ (mm)	150×200+20	サイズ (mm)	150×200+20
厚み (μm)	40	厚み (μm)	40	厚み (μm)	40	厚み (μm)	40
入数 (枚)	1,500	入数 (枚)	1,500	入数 (枚)	1,500	入数 (枚)	1,500
重量 (g/枚)	2.41	重量 (g/枚)	2.41	重量 (g/枚)	2.41	重量 (g/枚)	2.41
POS	4980704085281	POS	4980704013673	POS	4980704013680	POS	-

オススメ内容物 カットブロッコリー、カットかぼちゃ、小玉じゃがいも など

## オーラパックスタンドレンジ規格品

蒸気穴 チャック



L規格品	
商品コード <b>1360</b>	
サイズ (mm)	150×125+15 (ガゼット30)
厚み (μm)	40
入数 (枚)	3,000
重量 (g/枚)	1.86
POS	4980704013604
Lサイズ オススメ内容物	枝豆、じゃがいも、 しいたけ など

## オーラパック とうもろこしレンジ規格品

蒸気穴 チャック



商品コード <b>1845</b>	
サイズ (mm)	130×305+15
厚み (μm)	40
入数 (枚)	1,500
重量 (g/枚)	3.04
POS	4980704018456
内容量目安	とうもろこし1本
加熱時間目安	500W:約5分

## オーラパック とうもろこしレンジ縦規格品

蒸気穴 チャック



商品コード <b>50888</b>	
サイズ (mm)	130×305+15
厚み (μm)	40
入数 (枚)	1,500
重量 (g/枚)	3.04
POS	4980704505031
内容量目安	とうもろこし1本
加熱時間目安	500W:約5分

## オーラパック 白とうもろこしレンジ規格品

蒸気穴 チャック



商品コード <b>50252</b>	
サイズ (mm)	130×305+15
厚み (μm)	40
入数 (枚)	1,500
重量 (g/枚)	3.04
POS	4980704502528
内容量目安	とうもろこし1本
加熱時間目安	500W:約4分

※各種オーラパックロゴマークとブラマークが入っています。  
※1ケースより運賃元払いになります。

# オーラパック すぐ食べレンジ 商品一覧

## オーラパック さつまいもレンジ規格品 蒸気穴 チャック



商品コード <b>1755</b>	
サイズ (mm)	130×255+15
厚み (μm)	40
入数 (枚)	1,500
重量 (g/枚)	2.56
P O S	4980704017367
内容量目安	さつまいも1~2本
加熱時間目安	500W:約5分 150W:約15分



枝豆専用グレードに  
施されている“鮮度のヒケツ”

## オーラパック 枝豆レンジ (緑) 規格品 蒸気穴 チャック



商品コード <b>54033</b>	
サイズ (mm)	150×200+20
厚み (μm)	40
入数 (枚)	1,500
重量 (g/枚)	2.41
P O S	4980704012812
内容量目安	200g~250g
加熱時間目安	500W:約3~4分

## オーラパック 枝豆レンジ (紺) 規格品 蒸気穴 チャック



商品コード <b>54035</b>	
サイズ (mm)	150×200+20
厚み (μm)	40
入数 (枚)	1,500
重量 (g/枚)	2.41
P O S	4980704502511
内容量目安	200g~250g
加熱時間目安	500W:約3~4分

## オーラパック 枝豆レンジ黒300規格品 蒸気穴 チャック



商品コード <b>54036</b>	
サイズ (mm)	170×180+30
厚み (μm)	40
入数 (枚)	1,500
重量 (g/枚)	2.61
P O S	4980704503860
内容量目安	約300g
加熱時間目安	500W:約4分30秒 ~5分30秒

※各種オーラパックロゴマークとブラマークが入っています。  
※1ケースより運賃元払いになります。



## オーラパックすぐ食べレンジの使い方

洗ってからレンジでチン!!  
下ごしらえにも

野菜本体を  
入れる  
パッケージを  
替えるだけ!

1



2



3



4



## オーラパックすぐ食べレンジについて動画でご紹介

### ●オーラパックすぐ食べレンジ概要／枝豆調理実演



電子レンジ対応の鮮度保持袋オーラパックすぐ食べレンジの特徴や使い方を動画でご確認いただけます。

### ●レシピ編／オーラパックすぐ食べレンジ



レンジでチンして調味料を和えるだけで一品完成! 簡単に調理できるレシピ集をご紹介します。

## 訴求力のある売り場づくりにご協力します!

販売促進に!  
各種POPもご用意

※無償でご提供します。  
詳しくはお問い合わせください。



## オーラパックすぐ食べレンジ 使用上の注意

- 冷凍庫で保存しないでください。
- 加熱の際、油類は使用しないでください。
- オーブンやトースター、電子レンジのオート機能は絶対に使用しないでください。
- 水洗い後、水分がついたまま袋に入れ、袋のままお皿にのせて加熱してください。
- 野菜が乾燥した状態で加熱すると、発火・発煙する恐れがあります。
- 目安時間やワット数を大幅に超える加熱は、発火・発煙する恐れがありますのでご注意ください。
- 加熱しすぎには十分ご注意ください。固い場合は必ず10秒ずつ再加熱してください。
- 電子レンジ加熱中、袋が膨らみますが、蒸気吹き出し口から蒸気が抜けます。
- 電子レンジ加熱後は、袋や中身が大変熱くなっていますので、やけどにご注意ください。
- 電子レンジから取り出す際、蒸気吹き出し口から水分がこぼれる可能性がありますのでご注意ください。
- 野菜以外では使用しないでください。生鮮品の為お早目にお召し上がりください。
- この袋は使い捨てです。繰り返し使用しないでください。

# 未来創造Lab (ラボ)



## 青果物の鮮度保持比較テストを行い、試験データをご提供します。

ご使用の状況などヒアリングした上で、経時による外観変化だけでなく、栄養素分析、重量減少、官能検査評価、菌数試験等の各種データ分析を行い、数値データとしてお客様に提供しています。

恒温恒湿機を利用し、実際の保管・流通環境を再現した試験も可能です。

ご要望に応じた商品の検証を実施することで、お客様の鮮度保持ニーズに効果的な包装形態をご提案いたします。



## 試験報告書でみる効果

### 青果物の経日変化を記録

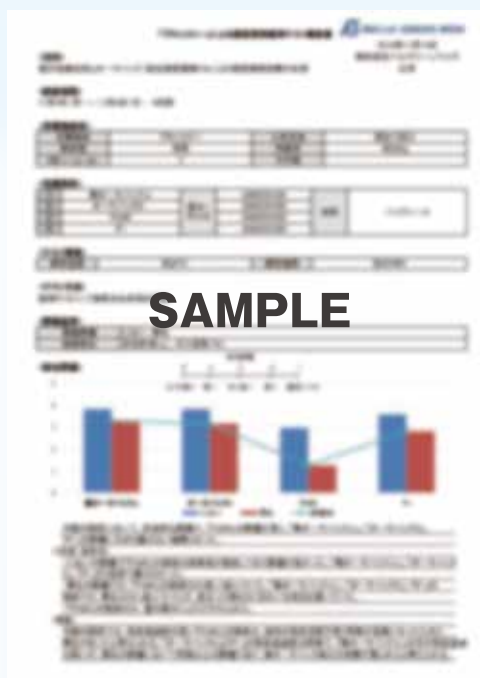
試験初日から、日時で青果物の様子を撮影し記録します。状態変化の推移を観察することで、包装資材による鮮度保持の効果を判断することはもちろん、検体である青果物の特徴を把握し、資材選定における傾向と対策にも活用します。



### 官能検査での計測

青果物の劣化現象において、外観変化や臭い、食味変化などは機器での測定が困難なため、社内検査員が官能検査で数値化します。

検査の際には、サンプル名を伏せた状態で複数人数で評価し、その平均値を数値化します。また、各種測定機器の数値とも照らし合わせることで、包装資材の最適レベルの把握にもつながります。





## 試験内容・設備



### 恒温恒湿環境下での経時テスト

青果物の鮮度保持において、保管温度や湿度の影響は高いため、同じ青果物、包材を使用しても夏場と冬場では鮮度劣化の現象が異なる場合があります。

恒温恒湿機では、外気の影響がないため、一定の温度・湿度の環境下での検証試験を実施する事ができます。また実際の流通・保管状況などを想定して、一定時間ごとに温度・湿度を上下させるなどコントロールしながら経時テストを行う事も可能です。



### 栄養成分分析

一般的に青果物の鮮度保持と聞くと見た目の良さを重視され、青果物の中身は軽視されがちです。しかしながら栄養成分は鮮度の指標としてだけではなく、青果物の価値や魅力を伝えていくうえで非常に重要な要素となります。当社では液体クロマトグラフや簡易測定キットなどを活用し、ビタミンCなど見た目だけでは分らない中身の調査を行っています。

またお客様こだわりの青果物を栄養成分分析することで、青果物のパッケージに活用する事も可能です。



### 菌数試験

食品を取り扱う上で、衛生面で必須となるのが菌数検査です。外部に依頼するとなると、費用や発送の手間が別で生じるため、お客様の負担も大きくなります。

当社では、クリーンブース(陽圧換気式)内での菌数試験設備を完備しているため、迅速に簡易的な菌数試験を行うことができます。

実施可能な検査は、菌数検査で一般的な「一般生菌」と「大腸菌群」の2種類になります。



### 糖度測定

主に果実類や果菜類の熟度の進行をみる際に、糖度測定器で鮮度変化を観察します。



## 試験の流れ

お客様からのご要望に応じて、試験内容のご相談・ご提案をさせていただきます。試験後に結果報告書を提出いたします。



# 規格品一覧表

	商品コード	品名	厚み(μm)	サイズ(mm)	重量(g/枚)	ケース入数(枚)	
オーラバック	2380	オーラバック8号規格品	20	150x250	1.37	5,000	
	2381	オーラバック9号規格品		150x300	1.64		
	2382	オーラバック10号規格品		180x270	1.77		
	2383	オーラバック11号規格品		200x300	2.19		
	2384	オーラバック12号規格品		230x340	2.86		
	2385	オーラバック13号規格品		260x380	3.61		
	1706	オーラバック少量カット規格品		210x300 角R	2.30		
	5113	オーラバックブラ規格品	25	180x300	2.47		
	56208	オーラバックブラ規格品	20	115x350	1.47		
	56380	オーラバックブラ規格品	25	130x600	3.56		
	56000	オーラバックα8号規格品	20	150x250	1.37		5,000
	56001	オーラバックα9号規格品		150x300	1.64		
	56002	オーラバックα10号規格品		180x270	1.77		
	56003	オーラバックα11号規格品		200x300	2.19		
	56004	オーラバックα12号規格品		230x340	2.86		
	56005	オーラバックα13号規格品		260x380	3.61		
	3151	AP新じゃがいもイラスト規格(鹿児島県)		20	180x300	1.97	
	3154	AP新じゃがいもイラスト規格(長崎県)	180x300		1.97		
	55319	オーラバックとうもろこし2本用規格品		200x420	3.07		
	53848	オーラバックPOSとうもろこし規格品	25	130x350	2.08		
	54003	オーラバック枝豆イラスト規格品	40	170x200+30 チャック付	2.86	3,000	
	54004	オーラバック枝豆規格品		150x190+30 チャック付	2.41		
	54070	オーラバック枝豆規格品 平袋300	30	160x210	1.84		
	54151	オーラバック枝豆300gチャック袋規格品	40	160x200+30 チャック付	2.69		
	54178	オーラバック枝豆規格品 平袋500	30	200x230	2.52		
	56006	APラクポスプロックリー規格品	20	255x340 角R	3.17		
	52880	オーラバックPOSセロリ規格品	25	130x600	3.56		5,000
	4184	オーラバック千切りキャベツ規格品	30	300x350	5.75		
	56007	オーラバック梅用規格品		200x320	3.51		
	51184	オーラバック柿1個用規格品		40	160x200 ノッチ付		

各サイズにオーラバックロゴマークとブラマークが入っています。

	商品コード	品名	巾(mm)×巻数(m)	重量(g/枚)	ケース入数(枚)
オーラバックラップ	12860	オーラバックラップ(塩ビ)	300x750	2,740	4
	12861		350x750	3,196	
	12825		400x750	3,653	
	12821		280x1000	3,720	
	12822		300x1000	3,985	2
	12824		350x1000	4,649	
	12829		400x1000	5,314	

	商品コード	品名	厚み(μm)	サイズ(mm)	重量(g/枚)	ケース入数(枚)
大袋	51239	オーラバック大袋7663規格品	25	760x630	21.86	500
	51234	オーラバック大袋9085規格品		900x850	34.92	
	55067	オーラバック大袋10282規格品		1020x820	38.18	

	商品コード	品名	厚み(μm)	サイズ(mm)	重量(g/枚)	ケース入数(枚)
オーラバックすぐ食ベレレンジ	8528	APすぐ食ベレレンジ(橙)規格品	40	150x200+20	2.41	1,500
	1367	APすぐ食ベレレンジ(黄)規格品		150x200+20	2.41	
	1368	APすぐ食ベレレンジ(緑)規格品		150x200+20	2.41	
	56166	APすぐ食ベレレンジ(黒)規格品		150x200+20	2.41	
	1360	APスタンドレンジ袋L規格品		150x125+15(ガゼット30)	1.86	3,000
	1845	APとうもろこしレンジ規格品		130x305+15	3.04	1,500
	50888	APとうもろこしレンジ縦規格品		130x305+15	3.04	
	50252	AP白とうもろこしレンジ規格品		130x305+15	3.04	
	1755	APさつまいもレンジ規格品		130x255+15	2.56	
	54033	AP枝豆レンジ(緑)規格品		150x200+20	2.41	
	54035	AP枝豆レンジ(紺)規格品		150x200+20	2.41	
	54036	AP枝豆レンジ黒300規格品		170x180+30	2.61	

各サイズにオーラバックロゴマークとブラマークが入っています。レンジ商品にはチャック・蒸気穴がついています。(一部除き)

## 株式会社 ベルグリーンワイズ

WEB <https://bellegreenwise.co.jp/> MAIL [info@bellegreenwise.co.jp](mailto:info@bellegreenwise.co.jp)

ベルグリーンワイズ  
TOP ▶



Webカタログは  
こちら ▶



本社

〒460-0007 愛知県名古屋市中区新栄2-42-28  
TEL (052) 238-1413 FAX (052) 238-1418

東京オフィス

〒101-0048 東京都千代田区神田司町2-11-1  
明治安田損害保険ビル2階  
TEL (050) 3501-0071 FAX (052) 238-1418

大阪オフィス

〒532-0011 大阪府大阪市淀川区西中島4-13-24  
花原第3ビル4階 402号室  
TEL (050) 3501-0072 FAX (052) 238-1418

札幌オフィス

〒063-0804 北海道札幌市西区二十四軒4条5丁目1-8  
SAKURA-KOTONI 3階  
TEL (050) 3501-0071 FAX (052) 238-1418