

フレッシュペーパー 鮮鮮強驚

せんせんきょうきょう

食材の鮮度保持

食材の熟成

フードロス削減



ドロップの影響



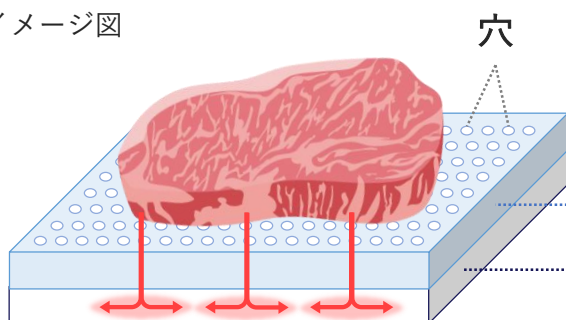
食材からドロップが出ると…

- △ 味や栄養に変化 ⇒ 品質低下
- △ 水分量減少 ⇒ パサつき食感が悪くなる
- △ 流出したドロップ中での菌繁殖 ⇒ 臭い

食材の鮮度・品質が低下

製品の仕様と特徴

イメージ図



紙にラミネート加工を施した
「2層構造シート」に穴を開けました！

ラミ
紙

食材接触層
ドロップ吸収層

ポイント1 ラミの穴から「余分なドロップ」を吸収

▶ 必要な水分・旨味を残して食材の鮮度低下を抑制する

ポイント2 食材とラミ面が接触

▶ 冷凍・解凍後も食材から剥がしやすく紙の繊維が残らない

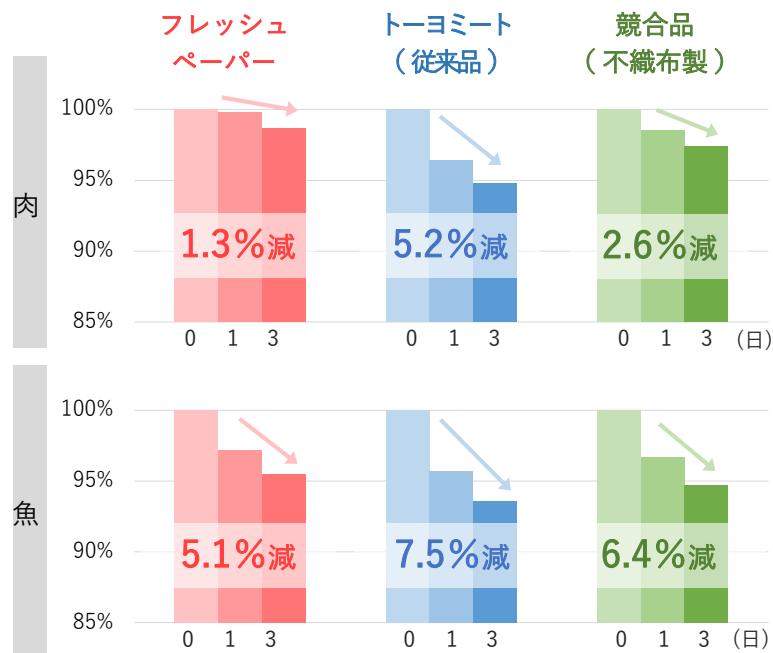
使用方法

肉や魚を本製品で包んだ後、ジップ付き袋に入れるまたはラップで包み冷蔵庫や冷凍庫に保存します。



ドリップ吸収量

食材を包んで冷蔵庫で保管した場合の肉の重量変化を比較。0日の重量を100とする。



- 従来品よりも重量変化が小さい
⇒ ドリップの溶出量が少ない
- 不織布製競合品と同等の重量変化

ラミの穴から

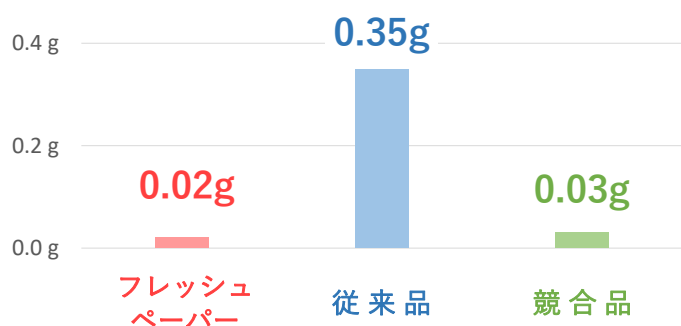
「余分なドリップ」を吸収



必要な水分・旨味をキープ
食材の鮮度低下を抑制します

ドリップ戻り量

シートに水1gを吸収後、上に濾紙と重しを乗せる。1分後濾紙に戻る水の量を比較。



- 従来品よりも戻る水の量が少ない
- 不織布製競合品と同等の水分量

ラミが吸収したドリップの
逆戻りを防ぐ



食材の表面が水っぽくなりません

冷凍後の剥離性

肉を包んで冷凍後、凍った状態でシートを剥がして比較。



フレッシュペーパー

シートが破れず
綺麗に剥がれる

トヨミート (従来品)

紙の繊維が食材に付着
シートが破れる

- 従来品よりも剥がしやすい

食材がラミに面していることで
シートが剥がしやすい



食材を傷めず、シートの破片等の
異物混入を防止できます