



# 鮮度保持包材

特殊パッケージで鮮度長もち!

抗酸化・抗菌・保水・鮮度・抗カビ  
【特許取得済】

抗酸化効果・抗菌効果・保水効果・抗カビ効果のある天然素材のポリフェノール、トレハロース、プラチナなどを塗布した、鮮度保持包装資材です。



**新鮮長持ち!**  
**野菜や果物を**  
**もっと手軽においしく!**

抗酸化  
効果

抗菌  
効果

保水  
効果

鮮度  
保持

抗カビ  
効果

**カビ、腐敗をおさえ鮮度保持アップ!!**

【用途】 枝豆、トマト、野菜、菜、もも、さくらんぼ、きのこ、加工品など



## SUPER FRESH スーパーフレッシュ における枝豆の保存実験



- ・ 品種：だだちゃ豆
- ・ 産地：山形県鶴岡市

試験群 (n=8) { A社鮮度保持袋  
スーパーフレッシュ  
SUPER FRESH

- ・ 平均温度：7.2℃
- ・ 平均湿度：84.5%
- ・ 保存期間：6日間



試験結果 6 日目 の外観・異臭評価

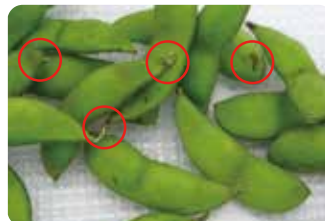
	さやの色	腐敗	黒点	カビ	異臭	商品性
A社鮮度保持袋	3	1	2	0	1	3
SUPER FRESH	1	0	1	0	1	0

【さやの色】0:黄化なし(鮮やかな緑色) 1:数個黄化 2:半数が黄化 3:全体的に黄化  
【腐敗】0:腐敗なし 1:数個腐敗 2:半数腐敗 3:全体的腐敗  
【黒点】0:黒点なし 1:数個黒点あり 2:半数黒点あり 3:全体的黒点あり  
【カビ】0:カビなし 1:数個カビあり 2:半数カビあり 3:全体的カビあり  
【異臭】0:異臭なし 1:やや異臭あり 2:異臭あり 3:商品性なし  
【商品性】0:商品性あり 1:市場限界 2:小売限界

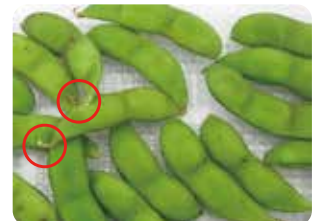
	A社鮮度保持袋	スーパーフレッシュ SUPER FRESH
1日目		
2日目		
3日目		
4日目		
5日目		

試験結果(6日目)

A社鮮度保持袋



スーパーフレッシュ  
SUPER FRESH



A社鮮度保持袋はさやの端が黒く変色しているが、SUPER FRESH スーパーフレッシュは白い。SUPER FRESH スーパーフレッシュの方が黒点も少なく、苦み、えぐ味が少なく感じた。

レンジ用えだ豆袋(製品の図柄は多少異なる場合があります)



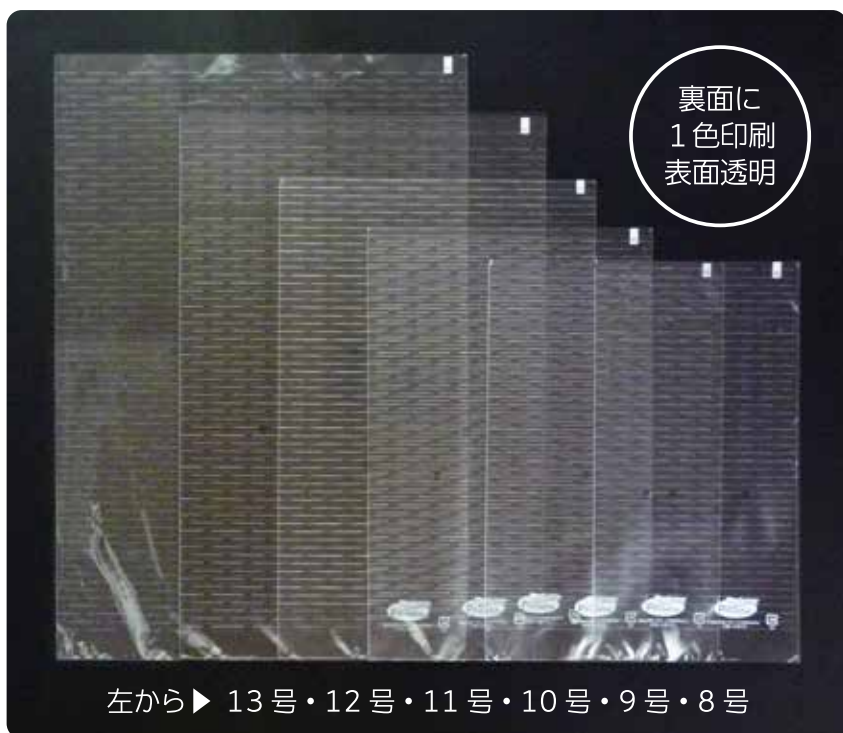
丹誠こめて育てたえだ豆…  
1日でも長くおいしさを保って、かんたん調理!

**ゆでる 手間なし** 水洗いした枝豆を袋に入れたまま、レンジで加熱するだけで、手軽に枝豆がお召し上がりいただけます。

だだちゃ豆・秘伝豆・湯あがり娘・丹波黒豆など、  
様々な品種に合わせてオリジナルデザイン袋の作成も承ります。

◀規格品：レンジで枝豆チャック付OP防曇袋 200×190  
OP 防曇 20 / DL / OP 防曇 20 (厚み40μ)

その他規格袋の一例(製品の図柄は多少異なる場合があります)



左から▶ 13号・12号・11号・10号・9号・8号

袋内部にうっすら見える半透明の  
点線模様が **SUPER FRESH** です。

- ・ 8号OP防曇袋(厚み25μ)130×250
- ・ 9号OP防曇袋(厚み25μ)150×250
- ・ 10号OP防曇袋(厚み25μ)180×270
- ・ 11号OP防曇袋(厚み25μ)200×300
- ・ 12号OP防曇袋(厚み25μ)230×340
- ・ 13号OP防曇袋(厚み25μ)260×380

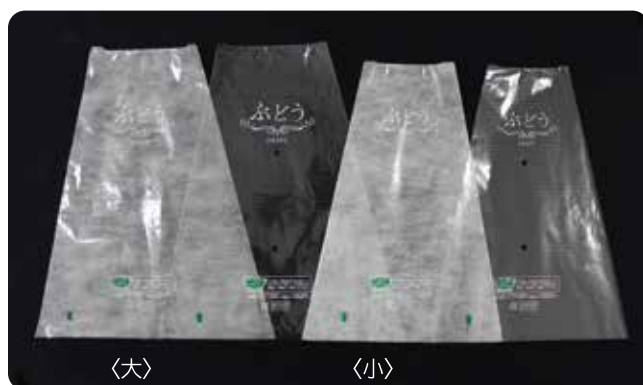
用途に合わせた  
サイズ・形状・  
オリジナルデザインも  
ご提案致します



- 米袋(銘柄はラベルにて対応)
- ・ 2kg 用 250×360
  - ・ 5kg 用 300×470



- えだまめ用チャック付OP防曇袋  
(厚み40μ)160×230



- ぶどう用 OP 防曇三角袋(厚み 20μ)
- ・ 大(上辺)120X(高さ)320X(下辺)280
  - ・ 小(上辺)90X(高さ)300X(下辺)240

お問い合わせ先

ゆたかさをつつむ……トータルパッケージ  
株式会社 **パールパッケージ企画**

本社 〒994-0061 山形県天童市東芳賀二丁目2-32  
TEL 023-658-3038 FAX 023-655-6008  
Eメール office@pearl-p.jp ホームページ <http://www.pearl-p.jp>

