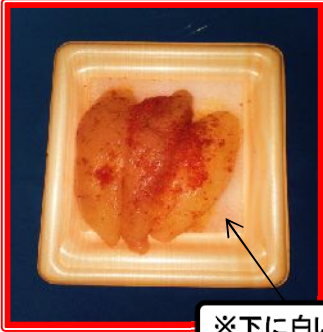


食品で使用される緩衝材

今回のテーマは、食品で使用されている緩衝材についてです。
食品で緩衝材?と思う方も多いと思いますが、実は身近なところで使用されています。
緩衝材を使用することにより、商品を美しく見せたり鮮度を保つ効果がありますので、ご紹介したいと思います。

★ウレタンフォーム



※下に白いシートが敷いてあります。

スーパーで明太子や魚の切り身などの下に薄い白いシート(ウレタンフォーム)が敷いてあるのを見かけたことがありますか?

ウレタンフォームは、そういった水産物をカットして盛り付けるときに使用します。

また、ボリューム感が出るのでトレーやカップに入れて販売するのに最適です。

★フルーツキャップ

リンゴ・桃・梨などにカバーがされているのをよく見かけると思います。

あれはフルーツキャップと呼ばれる緩衝材です。

発送時の緩衝材として使用され、果物をやさしく守ってくれます。

またディスプレイ効果が高いので、果物を引き立たせ高級感を演出することができます。



★保冷袋



お店でお土産を持ち帰る際に使用される便利なアルミ保冷袋です。

保冷袋は、ケーキ・お菓子・鮮魚・精肉など温度の上昇を抑えたい

冷凍商品や冷蔵商品を入れる袋として適しています。

持ち運びに便利な持ち手付きや取手付きなどの手提げタイプも揃えています。

※保冷剤と併用してご使用いただくことをオススメします。

★お酒ピン用袋

焼酎・日本酒・ワインボトルなどの持ち帰り用や輸送時の緩衝材として使用されます。

ボトルを衝撃から守るため、割れたり傷ついたりする心配がありません。

また透明度が高く、中身をきれいに見せることができます。

梱包するときには袋に入れるだけなので作業時間を短縮できます。

* 弊社では御社使用に合わせたカット品、別注品を承っております。
詳しくは営業担当までお問い合わせください。

