

ミニトマト用

鮮度保持シート ぬれ鮮果

水分を吸収して抗菌性を発揮！ アルカリ成分がアタック！

廃棄しやすく、環境に優しいエコ素材を使用



ふんわりシートがカビ・裂果を抑えて 収穫時の鮮度をキープ



抗菌 抗カビ 緩衝 吸水吸湿

ミニトマトを入れる段ケースの下に敷くだけ

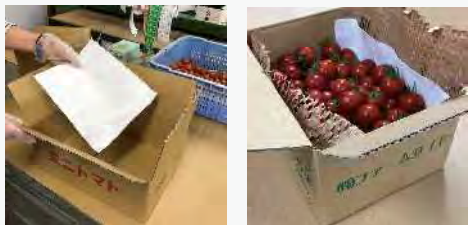
ぬれ鮮果は流通経済研究所がまとめた「農林水産省食品ロス削減等課題解決事業 食品ロス削減に資する新技術リスト」に掲載されています。

使用方法

- 1 収穫したミニトマトを入れる段ボールやコンテナ等に敷いて使用。密封環境下では吸湿効果により結露を抑制。



- 2 直接お客様のお手元にお届けするEコマース用の鮮度保持シートとして使用。



- 3 完熟や膨張による裂果が原因の果汁をシートが吸収、カビを抑制。

評価結果

旧JA広島北部様での検証結果

未使用	ぬれ鮮果
<p>カビ発生!</p>	<p>カビなし</p>
<p>拡大</p>	
<p>「カビは解消し、ぬれ鮮果が入った方がミニトマトの状態もいい」と。</p>	



裂果発生の推定メカニズム

Step1 結露が発生

Step2 水分蒸散が抑制 → 内部が膨張

Step3 裂果が発生

ぬれ鮮果があると結露を抑制するよ

市販ミニトマトをPE袋に入れて観察

ぬれ鮮果	未使用
<p>結露抑制</p>	<p>結露発生!!</p>

結露を抑えて裂果を抑制

※全てのウイルスや細菌に対応するものではありません。 ※食品の種類や状態によって効果は異なります。 ※本シート内のデータは測定値であり、保障値ではありません。

ご使用いただいているお客様の生の声（一部のお客様）

たかだ農園様

裂果予防、カビ対策として今シーズンから使用開始！



代表の
高田さん

北海道富良野市にある農業法人様。化学肥料や除草剤を使わず、有機肥料で土づくりなど安全で美味しいものを食卓へと。農業人として野菜づくりを通して関わる人を幸せにし、地域に貢献することをモットーとされています。

株式会社ealo様



Lycopureブランドの生鮮トマト
(商品名: BH Tomato)に採用。
<https://www.ealo.co.jp/330/>

沖縄 みやぎ農園様

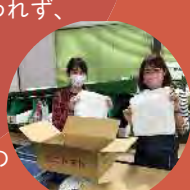
沖縄⇒本土への輸送時の
カビ対策に活用！



沖縄県南城市にある農業法人様。
平成26年より沖縄県外へ向けた青果物の
出荷をスタートさせる。

ファームサイド様

若手農業生産者の皆さんが中心と
なって農業に取り組まれている会社
です。固定観念にとらわれず、
今までにない
農業の形の実現を
目指されています。



スタッフの
皆さん



消費者に美味しい野菜をお届けする
ために流通や品質管理にこだわって
商品を販売。直接消費者にお届けする
Eコマースの輸送時に使用。

むすぶ農園様

手触りが柔らかくて優しい使い心地。
ミニトマトへのこだわりだけでなく、
包装資材にも配慮とアピール。
お客様から「愛情を込めた包装」との
感謝の言葉あり。



完熟状態での販売をモットーに。
加熱用トマト(ノブナガレッド)は
「まずいトマト!？」として、メディアで紹介。

JA秋田やまもと様

ぬれ鮮果を使用した生産者から
カビクレームが減少した!!との声



秋田県八峰町と三種町を中心としたJA秋田
やまもと様。ミニトマトの出荷量が増加中。

ぬれ鮮果の特長!

- ①水分と反応して鮮度保持効果を発揮!
野菜の切り口から発生する水分や果汁に触れると
抗菌・抗カビ効果を発揮します。
- ②天然由来成分の抗菌剤配合
ほたて貝殻からできた焼成カルシウムの抗菌剤を配合。
焼成カルシウムは食品添加物として認められており、
食品に触れても心配ありません。
- ③吸収性・吸湿性の高い素材
クッキングペーパーとして使用されているエアレイドパルプ
不織布を使用。余分な水分は吸収、吸湿効果で蒸れ防止。