

アスパラガス用

鮮度保持シート めれ鮮果

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



切り口から出る水分をシートが吸収 抗菌効果でぬめりを防止



アスパラガスの根本にシートを敷くだけ

- 抗菌
- 抗カビ
- ぬめり防止
- 吸水

め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



収穫したアスパラガスの根元がシートに触れるようにして使用



製品出荷時の使用事例



評価結果

輸送保管時鮮度保持評価

未使用

めれ鮮果

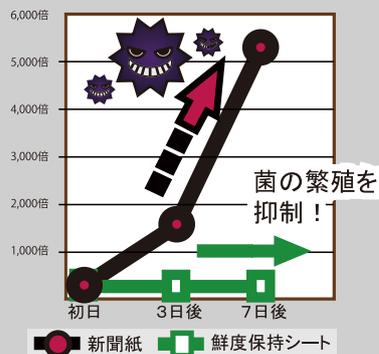


シートを使用した方が変色・ぬめりが少ない

<輸送保管テスト評価方法> 発泡スチロールの底にシートの有無で比較。収穫当日に冷蔵輸送。到着後7日間冷蔵保存した後の様態。恒温恒湿槽(4°C・30%RH)

保存日数に伴う菌数増加率

(社内評価)



※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。

アスパラガス用 鮮度保持シート めれ鮮果

ご使用いただいているお客様の生の声（一部のお客様）

アスパラマル株式会社様

アスパラがいきいきしている気がします！



社名の通りアスパラガスの栽培に特化され、140棟ものハウスで生産をされている農業法人様。
アスパラマル様のある長野県長和町は美ヶ原高原の麓に位置するは標高600mの寒暖差の大きな地域です。



主にアスパラガスの保管にご使用。水分を含ませたシートを中に敷き、乾いたシートでアスパラガスを巻いて保管されています。
「当社でもシートを下に敷いてみたり、シートで巻いてみたりしましたが、アスパラが生き生きとしている気がします」と。



佐野農園様

夏の高温多湿時期は根元の傷みや臭いが悩みだったとのこと。

めれ鮮果を使用するようになってから傷みや臭いの問題もなく、お客様からも高評価をいただけたとのこと。



元々は食材紙でアスパラガスを包んで輸送されていたのですが…

株式会社はずみ様

収穫したアスパラガスの切り口がシートに当たるようコンテナに敷いたり、段ボールの底面に敷いて使用。

ECサイト「最上まるごと百貨市」では山形県最上町の商品を紹介。販売者の方と全国のお客様を繋ぐサイトを企画運営されています。



ジョセフィンファーム様

出荷の鮮度保持に！

ジョセフィンファーム様では、20年ほど前から循環型農法に取り組まれています。自由に動き回れる牛舎で育てる牛から生まれるたい肥を農地作りに活かされ、循環型農法で元気な土作りはアスパラガスの栽培に活かされています。



めれ鮮果の特長！

- 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。

 王子キノクロス株式会社

〒104-0061
東京都中央区銀座5丁目12番8号
王子ホールディングス1号館4階
TEL.03-6327-1020
<https://www.kinocloth.co.jp/>