

ミニトマト用

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

めらすと！

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

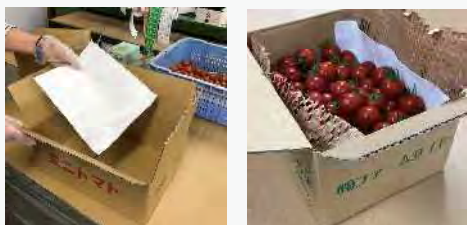
めれ鮮果は流通経済研究所がまとめた
「農林水産省食品ロス削減等課題解決事業
食品ロス削減に資する新技術リスト」に掲載されています。

使用方法

- 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。

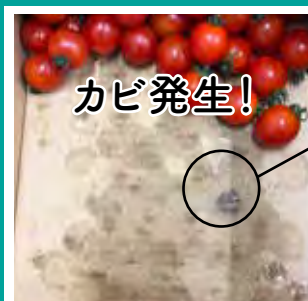


- 3 完熟や膨張による裂果が
原因の果汁をシートが吸収、
カビを抑制。

評価結果

旧 JA広島北部様での検証結果

未使用



めれ鮮果



「カビは解消し、めれ鮮果が入った
方がミニトマトの状態もいい」と。

裂果でお困りは
ありませんか？



裂果発生の推定メカニズム



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

め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。

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/>

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

めらすと！

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

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。

アスパラガスの根本にシートを敷くだけ

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

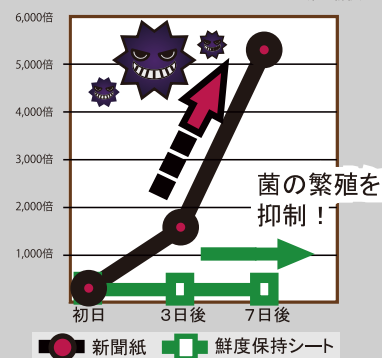


シートを使用した方が
変色・ぬめりが少ない

＜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℃・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ーは測定値であり、保障値ではありません。



王子キノクロス株式会社

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の中に敷き、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いたとのこと。



元々は食材紙でアスパラガスを包んで輸送されていたそうですが…

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/>