

保鮮シートの決定版!!

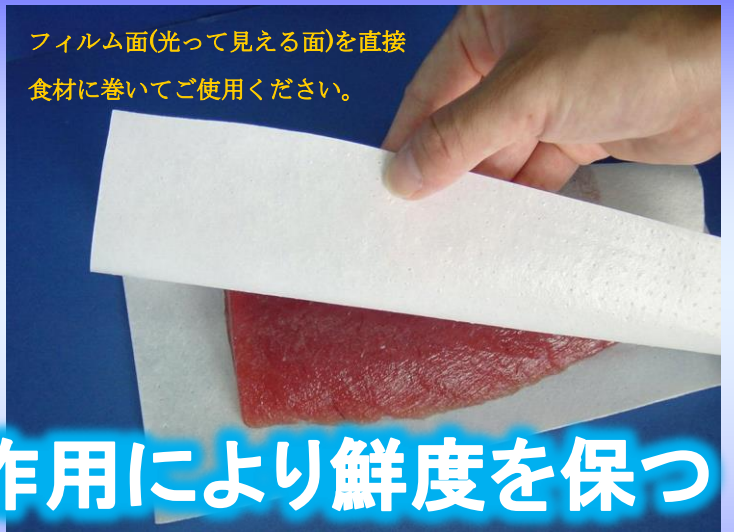
バリアラップ[®] ぜひお試しください!

Barrier Wrap

照りが違う! ツヤが違う! 色持ちが違う!



フィルム面(光って見える面)を直接
食材に巻いてご使用ください。



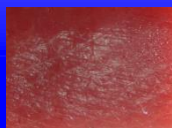
海洋ミネラルの静菌作用により鮮度を保つ

静菌作用とドリップ吸収により、食材の劣化を抑え鮮度が長持ちし、廃棄ロスを少なくします。

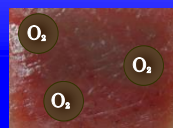
ひと目でわかる!バリアラップの効果!!

鮪に最適と好評!!

バリアラップ
未使用



開始時



酸素による酸化が進行

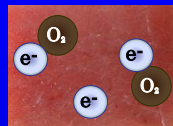


表面全体が変色している

バリアラップ
使用



開始時



マイナスイオンの還元



変色が抑えられている



仲卸業者様での使用例

【バリアラップシートの構成】 必須ミネラル亜鉛を主成分とする静菌剤添加ポリエチレンフィルム、天然パルプ不織布
[B]NJ-36301

【安全性についての所見】 厚生省告示 370 号試験適合

【ご使用方法・注意】

フィルム面(光って見える面)を直接食材に巻いてご使用下さい。食材を冷凍する場合には、シートに包みフリージングバッグに入れて下さい。直火やオープンでのご使用は避けて下さい。衛生上、長期間や繰り返しのご使用は避けて下さい。

バリアラップシートのご使用方法

【ご使用方法】

バリアラップシートのフィルム面(ツルツルした面)を、直接食材に密着するように巻いてご使用下さい。

食材を冷凍保存する場合には、バリアラップシートに包みフリージングバッグに入れて下さい。

【ご使用上の注意】

直火やオーブンでの使用は避けて下さい。衛生上、長期間の使用は避けて下さい。



【バリアラップシートの効果】

- フィルム面に配合した海洋ミネラルの静菌作用により、変色やヌメリを抑え、新鮮な状態を保ちます。
- 余分なドリップや水分は、フィルムの穴(有孔加工)から不織布面に吸収され、食材表面の水分を適度に保ちます。

バリアラップシートの効果を、ぜひお試しください!!

発売元：常陸化工株式会社

〒313-0007 茨城県常陸太田市新宿町 664

TEL:0294-72-2288