

ノベルティ制作のご提案

大切なお客様へのごあいさつ品として、「鮮度まもる君」をご活用ください。

「鮮度まもる君」のパッケージデザインや、本体のサイズ・形状をカスタマイズし、貴社オリジナルのノベルティグッズを製作することが可能です。ぜひ、お気軽にご相談ください。

こんなご要望にお応えします

他では見かけないノベルティで独自性を出したい

実用的で喜ばれるものが作りたい

コンパクトで渡した相手に負担が少ないものがいい

ご要望に沿って、商品のカスタマイズが可能です



外形の変更
(ボックス等)

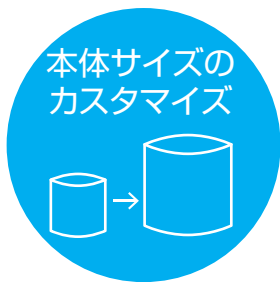


貴社名を
パッケージに

LOGO



パッケージの
デザイン変更



本体サイズの
カスタマイズ



本体形状の
カスタマイズ

納期や製作費、ロットについてはご相談ください

お問い合わせ

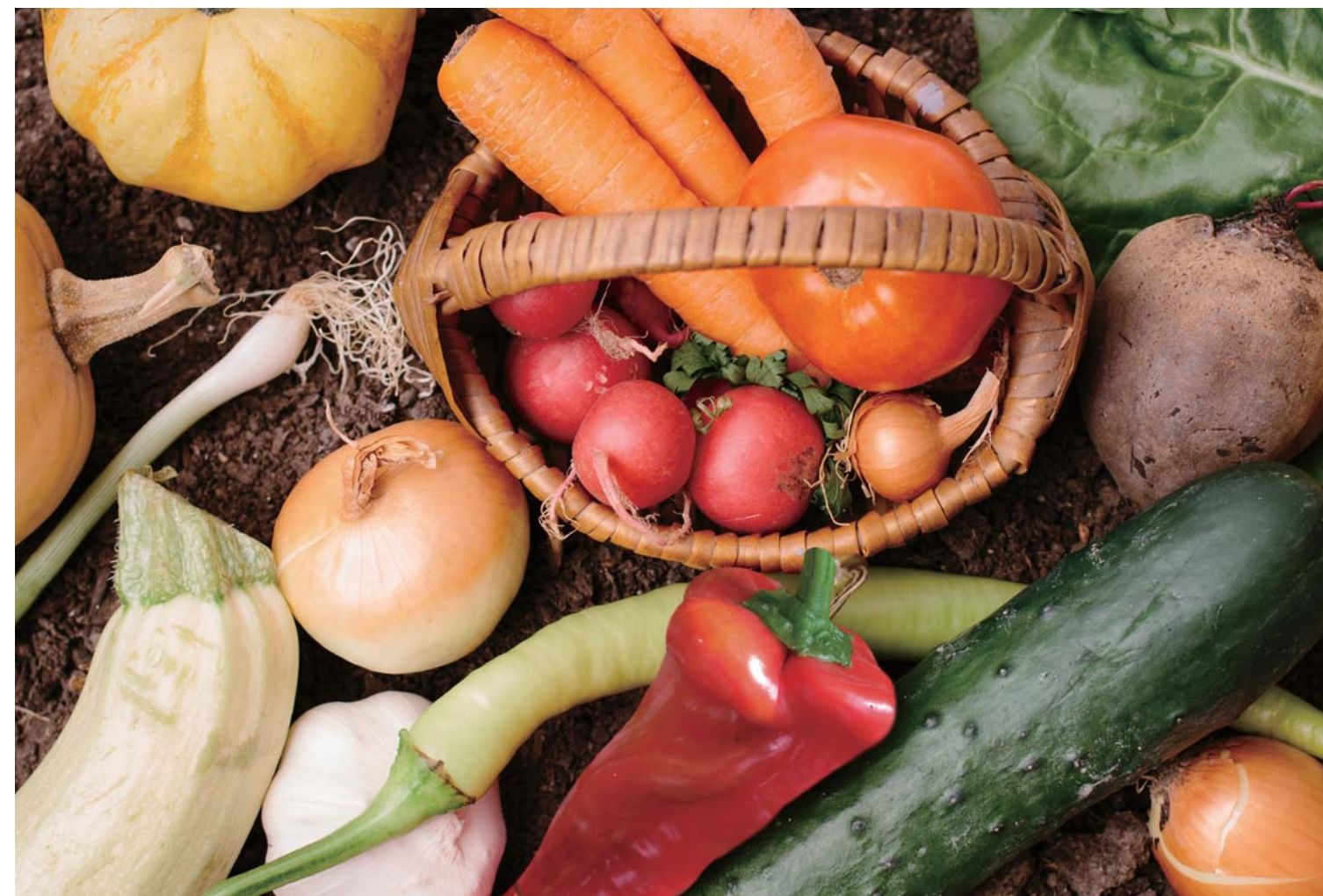
株式会社 **読売情報開発**

〒102-8618 東京都千代田区平河町 2-13-3

法人営業部 担当：寺岡

☎ **03-5212-1301**

(平日10:00~17:00)



野菜・果物のみずみずしさ、いつまでも

鮮度まもる君



エチレンガスを分解・排出！

鮮度保持袋

抗菌 防カビ

**特許
出願中**

国内・国際

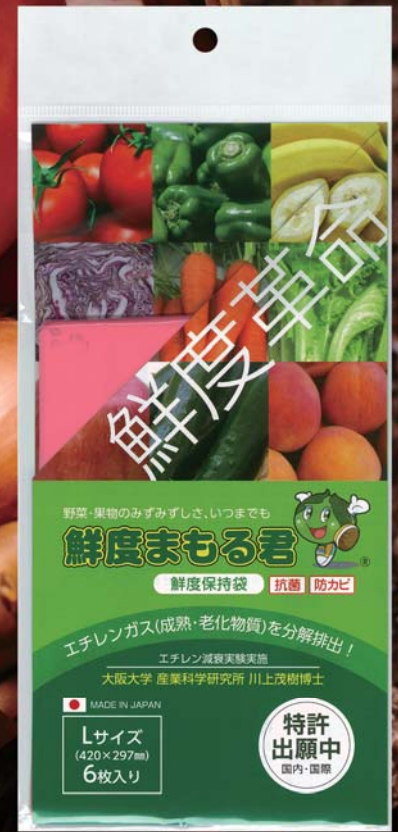
エチレンガス(成熟・老化物質)を分解排出し、青果物の鮮度とみずみずしさを保持する新技術を採用！*

また、抗菌・防カビ成分により腐敗を防ぎます。

※エチレン減衰実験実施 大阪大学 産業科学研究所 川上茂樹博士



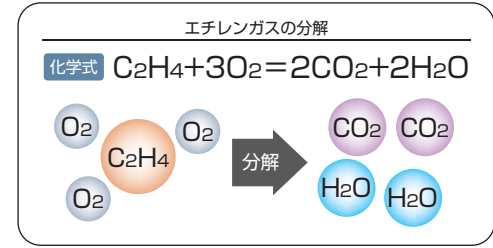
鮮度革命



新技術でみずみずしさをロングキープ!!

特許出願中 エチレンガスコントロールによる青果物保存技術

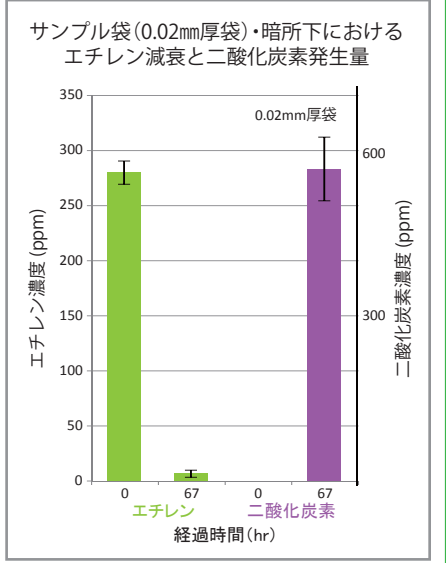
鮮度保持袋内の内側に付着したエチレンが素材と酸素に反応し、水と二酸化炭素に分解されます。青果物の劣化原因であるエチレン、および酸化の原因となる酸素が減少することで、鮮度が保持されます。



減衰実験実施

大阪大学 産業科学研究所 川上茂樹博士

◆場所:大阪大学 産業科学研究所
◆実施日:2015年9月11日(金)~9月14日(月)
ビニールサンプル袋(厚さ0.02mm)にエチレン基準ガス330ppm、2ℓを入れ、暗所下における67時間後のエチレンガス濃度を計測したところ、暗所下においてもエチレンを吸着・分解することが示唆された(右図)。



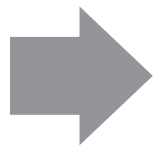
さらに 抗菌・防カビ成分配合で腐敗を防ぐ!!

特徴

他社製品との比較

① 吸収タイプとの比較
エチレンガスだけを吸収するため、酸化防止効果はありません。また、湿度が高いとガスの吸収効果が低下します。

② 分解タイプ(光触媒)との比較
光触媒技術を利用した「分解タイプ」では、光のない場所では効果がありません。また、分解の過程で、活性酸素の一種であるヒドロキシラジカルが発生し、青果物に害を与える可能性があります。



本製品の強み

鮮度キープパックは「分解タイプ」ですが、

- ✓ 光のない暗所でもエチレンガスを分解することができます
- ✓ 分解の過程で、障害ガスが発生しません

使用例

- トマト**
水で洗い、水分を拭き取った後、鮮度保持袋に入れて冷蔵庫へ。
- しいたけ**
水で洗い、30分ほど自然乾燥させます。鮮度保持袋に入れて、密閉せずに冷蔵庫へ。
- イチゴ&かんきつ類**
鮮度保持袋の防菌・防カビ効果により日持ちが伸びることが検証により分かっています。
※品種によってエチレンの影響を受けにくいものもあります。
- ほうれん草**
鮮度保持袋に入れて冷蔵庫へ。
- リンゴ**
そのまま鮮度保持袋に入れて冷蔵庫へ。「フジ」等は長期保存が可能だが、「ゴールデンデリシャス」等、品種によっては劣化が早い。

基本的に袋の口を密閉して使用してください

製品について



鮮度まもる君

Lサイズ 6枚入り (420×297mm)
Mサイズ 8枚入り (350×250mm)

■ご注文ロット:200パック
■納期:即日発送
※上限10,000パックまで
※宅急便での配送となります。
※上限を超えるご注文は、約2か月半後のご納品となります。
また、商品名、パッケージデザイン、価格が変わる場合がございます。



原料樹脂	ポリエチレン	耐冷温度	-30℃
販売元	株式会社グリーンフィールド 東京都台東区浅草橋1-24-3 杉木ビル5F TEL:03-5825-1341	製造元	株式会社ニッショー化学ホールディングス 東京都台東区上野5-7-7 TEL:03-5817-3532

■使用例(バナナ)

