

81 棚・作業台

保存、流通時の
食肉の保護・鮮度保持に



①ミートラップ
(2本入)

ページコード	商品コード	価格
5-2325-0101	0944700	¥55,000
11.2kg〜11.4kg×2ロール 材質:レーヨン 幅:約550mm 1ロールの長さ:約186〜190m ●材質は抗菌効果のあるレーヨン製です。 ●枝肉などの保護、保鮮用です。 ●食肉の輸送時のダメージから守ります。 ※ネット状で伸びる為、おおよそのサイズです。		

82 バスボックス・洗浄ラック

83 カート・台車

84 ユニフォーム

85 厨房消耗品

78 福祉・養育用品

79 店舗備品・インテリア

80 店舗備品・防災用品

ビチットの
特長

- ビチットは、食品用半透膜(ポリビニルアルコールフィルム)の中に水あめ成分と昆布成分を入れたものです。
- ビチットは、水あめの浸透圧と半透膜の分子選択性を利用した食品用脱水シートです。
- 水分(遊離水)や生臭成分(アンモニア、トリメチルアミンなど)は、分子が小さいためビチットに吸収されます。
- 分子が大きい旨み成分(アミノ酸、核酸など)は、半透膜を透過できず素材(肉・魚)に残ります。
- ビチットで浸透圧脱水することにより素材(肉・魚)の水っぽさ、生臭みが少なくなり、旨みが濃縮されます。



②脱水シート ビチットスーパー (18枚シート)

ページコード	商品コード	価格
5-2325-0201	4048661	¥3,200

250×350
●超高吸収タイプなので干物、燻製や塩辛、漬け魚、パンチェッタ作りにも最適です。

③脱水シート

	ページコード	商品コード	価格
ビチットレギュラー (32枚シート)	5-2325-0301	250×350	4048211 ¥3,400
ビチットミニ (36枚シート)	5-2325-0302	180×250	8262801 ¥2,300

●凍結時の組織破壊を抑え、冷凍保存中の冷凍焼けを防ぎます。
●素材のネタロスが大幅に改善されます。

④脱水シート ビチットマイルド (30枚シート)

ページコード	商品コード	価格
5-2325-0401	6948301	¥3,000

250×350
●低吸収タイプなので脱水時間の管理の手間が省けます。

⑤食肉用セロファン ミートセロ

ページコード	商品コード	価格
250mm角 1,000枚入	5-2325-0501	250×250 1141000 ¥16,000
300mm角 2,000枚入	5-2325-0502	300×300 1141100 ¥39,000
400mm角 1,000枚入	5-2325-0503	400×400 1141200 ¥35,500
600mm角 1,000枚入	5-2325-0504	600×600 1141300 ¥78,000

材質:ニトロセルロース
●高機能鮮度保持フィルムです。
●空気中の酸素の透過量をコントロールして肉の鮮度・鮮赤色を保ちます。さらに表面の水分活性を下げ細菌の繁殖を抑えます。
※ディスペンサーボックス入り



⑥シーピーラップ

ページコード	商品コード	価格
5-2325-0601	5898010	¥1,850

幅:363×20mm
厚さ:40μm
材質:紙にパラフィン(ろう)を含浸
●冷蔵庫内の生鮮食品を包装すれば、水分の発散を防ぎます。
このラップには若干の通気性が有り、生鮮食品の呼吸作用を適度に抑制して、老化の促進を防ぎ鮮度を保ちます。
●他品の匂いの移行を防ぎます。

⑦リード 吸水シート

ページコード	商品コード	価格
大 20枚入	5-2325-0701	500×340 8719710 ¥2,700
中 40枚入	5-2325-0702	250×340 8719810 ¥2,800

材質:紙・バルブ・ポリエチレンフィルム貼合紙
●包むだけで魚や肉の余分なドリップ・生臭さを吸収します。
●裏側への水滴れ防止シート付です。

⑧ユニチャーム
フレッシュマスター
バット用 (50枚入) 白

ページコード	商品コード	価格
5-2325-0801	2860500	¥3,400

250×350
材質:PEフィルム+エアレート・バルブ
●吸収したドリップ戻りが少なく食材がベチャベチャになるのを防ぎます。
●フィルムに通気性があり、食材本来の自然な色見を保ちます。
●表面にドリップを残さず雑菌の繁殖を抑制します。



⑨プロ用 レッドキーパー

ページコード	商品コード	価格
大 20枚入	5-2325-0901	500×350 6246300 ¥4,000
小 32枚入	5-2325-0902	250×350 6201000 ¥4,000
ミニ 20枚入	5-2325-0903	180×250 4048670 ¥1,500

材質:ポリプロピレン・ポリエチレン不織布
(特長)
レッドキーパーは、素材の鮮やかな赤味を長期間保つ鮮度保持シートです。そのすぐれた機能によって、素材より発生するドリップを素早く吸収し、そのうえ素材全体を適度な湿度に保ち酸化を抑制します。



⑬ 鮮度保持用調理シート 料理の達人
65枚×2ロール (130枚入)

ページコード	商品コード	価格
⑬Mサイズ	5-2325-1201	275×15.6mm 6942900 ¥3,000
⑬Lサイズ	5-2325-1301	385×15.6mm 6943000 ¥4,000

(1カット240mm)
材質:レーヨン+セラミックファイバー
●製法は、高圧水流で繊維(レーヨン繊維とセラミック繊維)を洗浄して、結合し、高温乾燥されるので、極めて衛生的で安全なスパンレース不織布です。

⑩キッチンペーパー
プロのcockさん鮮用
(150枚入)

ページコード	商品コード	価格
大	5-2325-1001	385×240 6842100 ¥2,700
中	5-2325-1002	275×240 6842000 ¥1,900

材質:バルブ・レーヨン
●ジェット水流によって繊維を強く絡ませてありますので濡れても丈夫です。
●すばやく水を吸収して保湿しますので乾燥を防ぎます。



⑭マルチスーパー
ドリップシート さかなくん
バット用 (50枚入)

ページコード	商品コード	価格
5-2325-1401	4398210	¥2,200

350×250
●不織布の2重構造でドリップを素早く吸収し逆戻りを防ぎます。
●魚の切り身を包んでの冷蔵保存や冷凍解凍後の保鮮シートにも最適です。

⑮マルチスーパー
ドリップシート さかなくん
ロールタイプ(50枚入)

ページコード	1カット	商品コード	価格
大	5-2325-1501	365×240	4398220 ¥2,400
中	5-2325-1502	275×240	4398230 ¥1,800

●不織布の2重構造でドリップを素早く吸収し逆戻りを防ぎます。
●魚の切り身を包んでの冷蔵保存や冷凍解凍後の保鮮シートにも最適です。

