

強力抗菌保鮮シート

抗菌 365



抜群の抗菌作用が
食材の鮮度を保つ

活用例は
裏面を見てね！！



弊社取扱サイズ

抗菌365 L 36×27×65枚(ミシン目付)

材質:レーヨン・ポリエステル

天然抗菌成分

キトサンの抗菌力

さらにUP

3つの安全

6大機能

- 無接着剤で衛生的
- 無漂白で高い安全性
- 天然浄水作用

- 抗菌
- 高吸水力
- 保湿
- 保鮮
- 消臭
- 変色防止

24～48時間後の
菌繁殖はほぼゼロ！

- 抗菌試験成績が
証明する
強力抗菌力

発売元 **SEH** 株式会社 **セーラージャパン**

菌種	サルモネラ菌	腸炎ビブリオ菌
経過時間	24時間	24時間
抗菌365	<10	<10
一般不織布	2,100,000	1,600,000

(測定1～3での繁殖最大値 NB培地他 社団法人 日本食品分析センター)

菌種	黄色ブドウ球菌	
経過時間	24時間	48時間
抗菌365	0	0
一般不織布	1,000,000	3,000,000

シェイクフラスコ法 社団法人 日本食品分析センター

菌種	大腸菌	
経過時間	24時間	24時間
抗菌365	0	0
一般不織布	2,600,000	3,800,000

シェイクフラスコ法 社団法人 日本食品分析センター

プロが選ぶこだわり機能

- 1) 食品の変色を抑えます。
- 2) 魚や肉のドリップを適度に吸収し、食材の旨み成分をしっかり残します。
- 3) 魚や肉の組織中の酸素活性を促しながら、適量の水分を保持します。
- 4) 少し湿らせることで野菜や果物の乾き止めとしてもお使いいただけます。
- 5) 食材の鮮度を飛躍的に保ちます。
- 6) 接着剤・漂白剤を使用していませんので安全で衛生的です。

抗菌365 取扱代理店

株式会社 ウエダ食品

名古屋市港区
新茶屋5丁目207-1

TEL : 052-303-2166
FAX : 052-303-7637



使い方がいい

巻いて、敷いて、かけてお使いください！



高級鮮魚の保鲜に、
サク取り後の変色防止に
白身魚には少し湿らせて
巻いてください。



刺身の変色防止に、
乾き止めに大評判！
冷蔵保存時はラップする
とさらに効果的です。



貝類（帆立・赤貝・とり
貝など）の保鲜に抜群
一心太助で包んでくださ
い。甘味を引き出しま
す。



高級和牛の変色防止と乾
き止め、ドリップ防止に
ブロック肉を包んで下さ
い。馬肉の変色防止にも
最適。



宴会時の造り置きの変
色防止、掛け布として
少し湿らせて乾き止め、
変色防止にご利用下さ
い。



三つ葉・青ジソの保存、
変色防止に！
冷蔵保存時に少し湿ら
せて包んで下さい。



煮魚の煮くずれ防止、
つや出し効果に！
なべ底に敷いて煮付けま
す。アク取り落としぶた
にも最適。



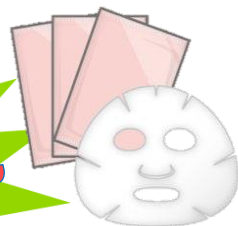
厚焼き玉子のドリップ防
止、風味アップに！
直接巻くか、上下にはさ
むように巻きます。



肉・魚の西京漬け、味噌
漬けの上品な味付けに
包んでエッセンスのみ吸
収。ドリップを抑制しま
す。



こんな使い方もおススメ!!



美容パック
(保湿)

浴槽に浮かべて...
(抗菌・消臭)



マスクフィルター
(抗菌)

消毒ガーゼとして
(抗菌)

