



旭化成ホームプロダクツ 業務用商品総合カタログ



INDEX

クックパー[®]

- 業務用クックパー[®] クッキングシート
- 業務用クックパーEG[®] クッキングシート
- 業務用クックパーEG[®] セパレート紙
- 業務用クックパー[®] セパレート紙
- 業務用クックパー[®] 紙カップ



.....1

ジップロック[®]

- 業務用ジップロック[®] フリーザーバッグ
- 業務用ジップロック[®] スタンディングバッグ
- ジップロック[®] コンテナー
- 業務用ジップロック[®] コンテナー
- ジップロック[®] スクリューロック[®]



.....7

サランラップ[®]

- 業務用サランラップ[®] BOXタイプ



.....13

グリーストラップ 清掃用品シリーズ

- グリストネット[®]
- グリースクリーン
- すくいん棒[®]



.....18

業務用 クックパー[®]



料理がくっつかず、後かたづけカンタン。

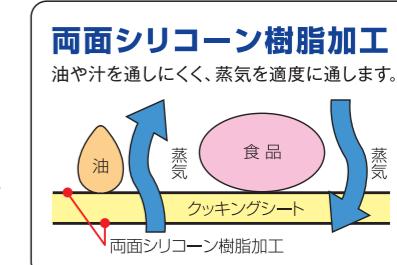
オープン・スチコン
蒸し料理・電子レンジ
落としづた用



業務用 クッキングシート
クックパーEG[®]

クックパーEG[®] クッキングシートの特長

- ①両面シリコーン樹脂加工で表裏なく使用できるので、作業効率がアップします。
- ②油や汁を通しにくいので、天板の洗浄作業が軽減できます。
- ③料理が天板にくっつかずサラっとはがせるので、キレイに仕上がり、食材の歩留まりがアップします。
- ④蒸気を適度に通すので、蒸し料理にも適しています。
- ⑤耐熱温度は250°C(20分)で、幅広いメニューと大量調理に対応できます。



クックパーEG[®] クッキングシートの活用メリット

■ キレイに仕上がる!



■ ヘルシー料理ができる!



■ ふっくら仕上がる!



■ 後かたづけがカンタン!



■ スピーディに調理できる!



■ 調理歩留まりがよい!



クックパーEG[®] クッキングシートの調理用途

焼く



蒸す



煮る



揚げる



巻く



包む

クックパーEG[®] クッキングシートが活躍する調理機器

スチコン



オーブン



セイロ／蒸し器



電子レンジ



鍋(落としぶた)



フライヤー



鉄板／グリドル



金型／セルクリル

クックパー[®]シリーズ クッキングシート 商品グレードクックパー[®] クッキングシート

耐油性、耐水性、剥離性を高めた、日本限定仕様のハイグレード品。外食産業の中でもホテル・レストランなど繊細で美しい料理の仕上がりを求めるプロの厨房で活用されています。

クックパーEG[®] クッキングシート

クックパー[®]シリーズのレギュラーグレード品。耐油性、耐水性、剥離性の面ではクックパー[®] クッキングシートほど高くはありませんが、通常の調理プロセスにおいてはクックパー[®] クッキングシートと同様に、さまざまな調理器具、調理方法に対応できます。



ホテルパン1/1サイズの便利なカット品!

スチコン調理の必需品!



業務用 クッキングシート
クックパーEG[®]
スチコン用

クックパーEG[®]スチコン用の3大メリット1 そのまま使える
ホテルパン1/1サイズ

あらかじめ、ホテルパン1/1サイズにカットしてあるので、取り出してそのまま使えます。1枚ごとカットするのに比べて、手間がかかりません。

2 楽に取り出せる
スパイラル方式

1枚ずつ楽に取り出せるスパイラル方式を採用。忙しい厨房内でも、サッと取り出してホテルパンにセットでき、スマーズな作業が可能となります。

3 刃がないから
廃棄もカンタン

箱に金属の刃が付いていないので、使用後はそのまま可燃ゴミとして廃棄できます。大量に使用する現場にこそ、分別不要の使い勝手がモノをいいます。



小型スチコンには

1枚ずつに切れているホテルパン2/3サイズ!



業務用 クッキングシート
クックパーEG[®]
スチコン用

1枚ずつに切れている
ホテルパン2/3サイズ!

33cm×35cm(50枚入)

カフェレストラン、デリカ、居酒屋などコンパクトな厨房での
小型スチコン調理をしっかりサポートします。



スチコンで使用する、ホテルパンのサイズ

ホテルパンには様々なサイズがありますが、一般的に1/1サイズが現場で広く使われています。また小型スチコンの普及に伴い、2/3サイズの使用頻度が増加しています。



クッキングシートの使い方のコツ

ホテルパンに上手に敷くコツ
箱から取り出したときには巻きぐせがありますが、カールした内側を下面にして、ホテルパンに伸せば、巻き戻らずにスッと敷くことができます。



スチコンの風に飛ばされないコツ
落としぶたなど料理の上にかかる使い方をする場合、焼き網を上にのせると、飛ばされずにしっかりと調理できます。



業務用 クックパー クッキングシート

オーブン、スチコン、蒸し料理、落としぶたに
●両面シリコーン樹脂加工で表裏なく使用できるので、作業効率がアップします。●油や汁を通しにくいので、天板の洗浄作業が軽減できます。●蒸気を適度に通すので、蒸し料理にも適しています。●耐熱温度は250°C(20分)で、幅広いメニューで大量調理に対応できます。

| 商 品 | 規格名／規格 | 1個(本)の希望小売価格(税抜き) | パッケージサイズ(mm) | 段ボールサイズ(mm) |
|--|-------------------|-------------------|--|---|
| | | | 入数／重量 | 梱入数／重量 |
| | | | JANコード | ITFコード |
| AsahiKASEI オーブン・スチコン・蒸し料理等に最適なプロパンダム クッキングシート 33cm×20m | 外刃タイプ 33cm×20m | 1,200円 | 幅340×奥55×高55 1本／370g 4901670052343 | 幅285×奥230×高355 20本／7.7kg 14901670052340 |

業務用 クックパー EG クッキングシート

オーブン、スチコン、蒸し料理、落としぶたに
●両面シリコーン樹脂加工で表裏なく使用できるので、作業効率がアップします。●油や汁を通しにくいので、天板の洗浄作業が軽減できます。●料理が天板にくっつかずサラっとはがせるので、キレイに仕上がり、食材の歩留まりがアップします。●蒸気を適度に通すので、蒸し料理にも適しています。●耐熱温度は250°C(20分)で、幅広いメニューで大量調理に対応できます。

| | | | | |
|---|------------------------------|--------|---|---|
| BOX入り クックパー EG クッキングシート 33cm×30m | BOXタイプ 33cm×30m | 1,200円 | 幅342×奥51×高51 1本／459g 4901670109702 | 幅272×奥214×高355 20本／9.6kg 14901670109709 |
| AsahiKASEI 便利なカット品 クッキングシート クックパー EG 薬用 50枚入り | スチコン用 33cm×54cm 50枚入 | 1,100円 | 幅340×奥55×高55 50枚／410g 4901670104813 | 幅300×奥240×高355 20本／8.7kg 14901670104810 |
| AsahiKASEI お手軽に使える クッキングシート クックパー EG 薬用 50枚入り | 小型スチコン用 33cm×35cm 50枚入 | 800円 | 幅340×奥55×高55 50枚／276g 4901670108460 | 幅293×奥125×高350 10本／3.2kg 24901670108464 |

業務用 クックパー EG セパレート紙

フレンチ天板サイズの
クッキングシート
●両面シリコーン樹脂加工で表裏なく使用できるので、作業効率がアップします。●油や汁を通しにくいので、天板の洗浄作業が軽減できます。●料理が天板にくっつかずサラっとはがせるので、キレイに仕上がり、食材の歩留まりがアップします。●耐熱温度は250°C(20分)で、幅広いメニューで大量調理に対応できます。

| | | | | |
|---|---|--------|--|--|
| AsahiKASEI クックパー EG セパレート紙 フレンチ天板用 角型 EK60-40 | EK60-40 角型 フレンチ天板用 600mm×400mm | 5,400円 | 幅605×奥410×高30 300枚／個 3.3kg 4901670103540 | 幅615×奥420×高140 4個(1200枚)／13.9kg 14901670103547 |
|---|---|--------|--|--|

業務用 クックパー EG セパレート紙(フレンチ天板用)



業務用 クックパー セパレート紙

用途に合わせたカットタイプの
クッキングシート

| 商 品 | 規格名／規格 | 1個の希望小売価格(税抜き) | パッケージサイズ(mm) | 段ボールサイズ(mm) |
|-------------------------------------|--|----------------|---|--|
| | | | 入数／重量 | 梱入数／重量 |
| | | | JANコード | ITFコード |
| AsahiKASEI クックパー セパレート紙 角型 K30-39 | K30-39 角型 8枚取り天板用 390mm×300mm | 18,000円 | 幅315×奥400×高60 1000枚／個 5.2kg 4901670053753 | 幅325×奥405×高135 2個(2000枚)／11.0kg 14901670053750 |
| AsahiKASEI クックパー セパレート紙 角型 K35-50 | K35-50 角型 6枚取り天板用 500mm×350mm | 25,000円 | 幅365×奥505×高60 1000枚／個 7.8kg 4901670053852 | 幅380×奥510×高135 2個(2000枚)／16.4kg 14901670053859 |
| AsahiKASEI クックパー セパレート紙 丸型 M-11 | M-11 丸型 陶板・セイロ用 直径110mm | 1,500円 | 幅113×奥113×高28 500枚／個 225g 4901670053258 | 幅235×奥122×高150 10個(5000枚)／2.4kg 14901670053255 |
| AsahiKASEI クックパー セパレート紙 丸型 M-14 | M-14 丸型 陶板・セイロ用 直径140mm | 2,500円 | 幅143×奥143×高28 500枚／個 355g 4901670053357 | 幅295×奥150×高150 10個(5000枚)／3.7kg 14901670053354 |
| AsahiKASEI クックパー セパレート紙 丸型 M-18 | M-18 丸型 陶板・セイロ用 直径180mm | 3,500円 | 幅183×奥183×高28 500枚／個 590g 4901670053456 | 幅370×奥190×高150 10個(5000枚)／6.0kg 14901670053453 |
| AsahiKASEI クックパー セパレート紙 穴あき丸型 AM-11 | AM-11 穴あき丸型 セイロ用 直径110mm | 1,900円 | 幅113×奥113×高28 500枚／個 210g 4901670104288 | 幅235×奥122×高150 10個(5000枚)／2.1kg 14901670104285 |
| AsahiKASEI クックパー セパレート紙 穴あき丸型 AM-13 | AM-13 穴あき丸型 セイロ用 直径130mm | 2,600円 | 幅131×奥131×高25 500枚／個 283g 4901670100105 | 幅275×奥138×高143 10個(5000枚)／3.0kg 14901670100102 |
| AsahiKASEI クックパー セパレート紙 穴あき丸型 AM-15 | AM-15 穴あき丸型 セイロ用 直径150mm | 3,700円 | 幅151×奥151×高25 500枚／個 366g 4901670100112 | 幅315×奥158×高143 10個(5000枚)／3.9kg 14901670100119 |

業務用 クックパー EG セパレート紙 別注品のご案内

用途に合わせてセパレート紙
の別注サイズを承ります。

オーブン、スチコンの天板、ティク
アウト用の箱のサイズや、セイロ、
蒸し器、陶板焼き用などにカット
できます。角型、丸型、穴あき加
工、各種ご要望に応じます。

3000枚以上のロットでお受けします。
見積りその他、お気軽にお問い合わせください。

業務用 クックパー EG セパレート紙 別注品のご案内



ホテルパン2/1サイズ用別注品



大型丸セイロ用別注品



セルクル用別注品

業務用 クックバー® 紙カップ オープン、蒸し料理、電子レンジに使える紙カップ
●サイズが豊富だから、宴会、惣菜、給食など大量の個食調理に便利です。●パンやケーキがキレイにはがせ、美しく仕上がりります。また後かたづけも簡単です。●ノンオイル調理ができ、ヘルシーメニューにピッタリです。

| 商 品 | 規格名／規格 | 1パックの希望小売価格(税抜き) | パッケージサイズ(mm) | 段ボールサイズ(mm) |
|-----|------------------------------------|------------------|----------------|--------------------|
| | | | 入数／重量 | 梱包数／重量 |
| | | | JANコード | ITFコード |
| | 5-A 底径33×深さ19(mm) 0.2g | 400円 | 幅50×奥50×高95 | 幅331×奥241×高110 |
| | | | 250枚／50g | 30パック(7500枚)／1.9kg |
| | | | 4901670054545 | 14901670054542 |
| | 6-A 底径36×深さ22(mm) 0.2g | 550円 | 幅50×奥50×高100 | 幅322×奥265×高116 |
| | | | 250枚／60g | 30パック(7500枚)／2.2kg |
| | | | 4901670054149 | 14901670054146 |
| | 7-A 底径40×深さ25(mm) 0.3g | 650円 | 幅60×奥60×高125 | 幅393×奥280×高130 |
| | | | 250枚／75g | 30パック(7500枚)／2.7kg |
| | | | 4901670054743 | 14901670054740 |
| | 8-A 底径45×深さ27(mm) 0.3g | 850円 | 幅65×奥65×高130 | 幅305×奥281×高138 |
| | | | 250枚／90g | 20パック(5000枚)／2.2kg |
| | | | 4901670054248 | 14901670054245 |
| | 12-A 底径60×深さ30(mm) 0.5g | 1,000円 | 幅80×奥80×高115 | 幅396×奥261×高166 |
| | | | 250枚／125g | 20パック(5000枚)／3.0kg |
| | | | 4901670054347 | 14901670054344 |
| | 目玉焼 底径75×深さ25(mm) 0.5g | 1,400円 | 幅95×奥95×高105 | 幅465×奥311×高103 |
| | | | 250枚／135g | 15パック(3750枚)／2.5kg |
| | | | 4901670054842 | 14901670054849 |
| | 小判(小) 底径80×50 深さ35(mm) 0.6g | 1,800円 | 幅110×奥75×高115 | 幅385×奥351×高117 |
| | | | 250枚／165g | 15パック(3750枚)／3.0kg |
| | | | 4901670054040 | 14901670054047 |
| | 小判(大) 底径125×75 深さ30(mm) 0.9g | 2,000円 | 幅150×奥100×高150 | 幅470×奥221×高155 |
| | | | 250枚／235g | 10パック(2500枚)／2.8kg |
| | | | 4901670054941 | 14901670054948 |

30000枚以上のロットで紙カップの別注サイズを承ります。(見積りその他、お気軽にお問い合わせください。)

業務用 クックバー® セパレート紙の活用例

天板やセイロ、蒸し器のサイズに合わせて選べます。



陶板焼



中華点心

業務用 クックバー® 紙カップの活用例

宴会、惣菜、給食の大量個食調理に便利です。



目玉焼



かつとじ

Ziploc®



ジップロック® フリーザーバッグの特長

こだわりの「密閉性」と、抜群の「使いやすさ」!

- ダブルジッパーで密閉性も高く、液体も安心!
- Open Tabとすべり止めで、さらに開けやすく!
- 丈夫な素材で、冷凍からレンジ解凍までOK!
- 書き込みラベルがすっきりしたデザインに!



つまみとすべり止めで、さらに開けやすい
Open Tab



Wジッパー



ジップロック® スタンディングバッグの特長

フリーザーバッグの特長そのままに、自立するジッパー袋!

- 大きなマチ(約8.8cm)で自立し、液体物に便利!
- 横長の形状だから食品の出し入れがしやすい!
- 立てて使えるので、庫内がスッキリ!



ジップロック® コンテナーの特長

重ねてすっきり スマートデザイン

- スペース効率UP!
- スタッキング機能UP!
- 十分な容量を確保!
- ワンプレスでカンタン確実に閉まる



ジップロック® スクリューロックの特長

クルッと簡単 しっかり密閉

- 密閉性が高く、液体が漏れにくい
- 軽くて丈夫、冷凍からレンジ加熱までOK



*1.フタをしっかりと閉めてお使いください。
*2.フタを閉めずにすらしてお使いください。

業務用厨房でのフリーザーバッグ活用例

■下ごしらえ食材の冷凍焼け防止に



厚手で丈夫な素材なので、カットした肉、魚の切り身を安心して保存できます。(サランラップ®で包むと、より効果的です。)



■業務用袋詰め冷凍野菜の開封後の保存に



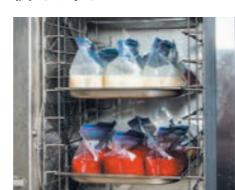
コーンやブロッコリーなどの冷凍野菜の保存に活用すれば、変質、乾燥を防止します。



■耐冷-70°C、ブラストチラーで急速冷却



ブラストチラーでのクックチル、クックフリーズの新調理システムで安心して使用できます。スタンディングバッグなら、立てたまま使えます。



■調理済み半加工品の仕込み、保存に



ひき肉やオニオンのソテーなどを仕込んで保存しておくと、仕上げ調理への対応が素早くできます。



■電子レンジ解凍OK (スタンディングバッグなら立てたまま)



冷凍した食材を、そのまま電子レンジで解凍できます。(必ずバッグの口を開けて解凍してください。)



■冷凍物の管理や、検食の保存に

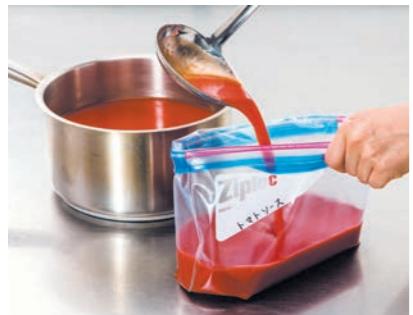


書き込みラベル付きで、食材の管理が容易。検食の保存袋としても活用できます。スタンディングバッグも同様です。



業務用厨房でのスタンディングバッグ活用例

■ソース、スープの大量仕込み、保存に



トマトソースやスープなど、一度に大量の仕込みをした液状の食品の保存に適しています。



■汁けの多い食品や漬物、マリネの仕込みに



少ない液で肉や魚のマリネが仕込め、漬かりムラもありません。食材をもみこめるので、浅漬けやピクルスを作るにも便利です。



業務用厨房でのコンテナー活用例

■業務用缶詰製品の開缶後の保存に



1号缶をはじめ大容量のツナ缶やフルーツ缶、野菜缶など、食材の酸化防止、品質保持に適しています。



■業務用チルドパック惣菜の開封後の保存に



大容量パックのポテトサラダやマカロニサラダ、佃煮などの惣菜を保存すると、ピーク時の作業効率がアップします。



■ドライ製品の保存に



ドライフルーツやナッツ類などドライ製品を、湿気からしっかりと守ります。



■豆腐、みそ、油揚げの保存に



乾燥・変質しやすい食品の保存に。冷蔵庫内も整理できます。みその保存ではクックバー®を中蓋に活用するなどさらに乾燥を防ぎます。



■漬物やおひたしの保存に



酸の強い梅干しや塩分の強い漬物の保存に適しています。



業務用厨房でのスクリューロック®活用例

■液体の多い食材の保存に



なめこ、たけのこ、ぎんなんなど野菜の水煮製品の保存に。また、水溶き片栗粉の容器として活用すると調理作業がスムーズです。



■粉体調味料や粉ものの保管に



旨味調味料などの粉体製品をはじめ、上新粉、片栗粉、わさび粉、からし粉など粉ものの保存におすすめです。



業務用 ジップロック® フリーザーバッグ

●機能の違う2種類のジッパーでしっかり密封、しかも開け閉めは簡単でスムーズです。●冷凍保存から電子レンジ解凍まで使えます。●日付や内容物の書き込みスペースがあります。●耐熱温度は100°C、耐冷温度は-70°Cです。



L24枚入
縦273mm×横268mm
厚さ0.06mm

590円

| パッケージサイズ(mm) | 段ボールサイズ(mm) |
|--------------|-------------|
| 入数／重量 | 梱入数／重量 |
| JANコード | ITFコード |

幅287×奥76×高82 厚345×奥247×高311
24枚／366g 12個／4.7kg
4901670111309 14901670111306



M35枚入
縦189mm×横177mm
厚さ0.06mm

540円

| | |
|--------------|----------------|
| 幅195×奥76×高82 | 幅345×奥245×高215 |
| 35枚／253g | 12個／3.3kg |

4901670111316 14901670111313



お徳用 L72枚入
縦273mm×横268mm
厚さ0.06mm

1,700円

| | |
|----------------|----------------|
| 幅287×奥127×高120 | 幅501×奥271×高303 |
| 72枚／1055g | 8個／8.9kg |

4901670111446 14901670111443



お徳用 M120枚入
縦189mm×横177mm
厚さ0.06mm

1,700円

| | |
|----------------|----------------|
| 幅195×奥160×高120 | 幅501×奥334×高210 |
| 120枚／828g | 8個／7.1kg |

4901670111453 14901670111450

業務用 ジップロック® スタンディングバッグ

●大きなマチ付きで、立てて使えるジッパーバッグです。●口が広くて出し入れしやすく、液状食品や丸みのある食品の保存にも便利です。●機能の違う2種類のジッパーでしっかり密封、しかも開け閉めは簡単でスムーズです。●冷凍保存から電子レンジ解凍まで使えます。●日付や内容物の書き込みスペースがあります。●耐熱温度は100°C、耐冷温度は-70°Cです。



20枚入
縦143mm×横268mm×マチ88mm
厚さ0.06mm

590円

| | |
|--------------|----------------|
| 幅287×奥76×高82 | 幅345×奥247×高311 |
| 20枚／239g | 12個／3.3kg |

4901670111323 14901670111320

ジップロック® スクリューロック

クルッと簡単 しっかり密閉



1個入
730ml 1個入
縦118×横118×高108(mm)
49g 730ml

280円

| パッケージサイズ(mm) | 段ボールサイズ(mm) |
|--------------|-------------|
| 入数／重量 | 梱入数／重量 |
| JANコード | ITFコード |

幅120×奥119×高109 厚485×奥249×高385
1個／72g 24セット／2.3kg
4901670108651 14901670108658



2個入
473ml 2個入
縦118×横118×高80(mm)
39g 473ml

300円

| | |
|----------------|----------------|
| 幅120×奥119×高109 | 幅494×奥252×高354 |
| 2個／106g | 24セット／2.8kg |

4901670104509 14901670104506



2個入
300ml 2個入
縦118×横118×高58(mm)
36g 300ml

280円

| | |
|----------------|----------------|
| 幅120×奥119×高112 | 幅496×奥252×高361 |
| 2個／98g | 24セット／2.6kg |

4901670108187 14901670108184

ジップロック® コンテナー

冷凍から電子レンジ調理まで

●軽くて丈夫なプラスチック製保存容器です。●本体、フタとも耐熱温度は140°C、耐冷温度は-20°Cで、食品の冷凍保存からフタごと電子レンジ加熱^{※1}までできます。●同じサイズはもちろん、異なるサイズ同士でも積み重ねて保存できます。また、使わないときは重ねて収納できます。●底面とフタの凹凸で重ねた時にずれにくくなっています。●フタの中央部分を押すとバチンと閉まって、しっかり密閉します。●中身がひと目でわかる半透明の容器です。●容器の側面に目盛りが付いて、内容量が確認できます。※1 フタを閉めずにすらしてお使いください。



4個入

正方形 130ml 4個入
縦80×横80×高53(mm)
11g 130ml

360円

幅80×奥80×高104 厚344×奥180×高334

4個／56g 24セット／1.6kg

4901670111927 14901670111924



2個入

長方形 300ml 2個入
縦80×横156×高53(mm)
21g 300ml

360円

幅80×奥156×高70 厚497×奥331×高164

2個／56g 24セット／1.8kg

4901670111934 14901670111931



2個入

長方形 510ml 2個入
縦80×横156×高83(mm)
26g 510ml

360円

幅80×奥156×高103 厚497×奥331×高229

2個／67g 24セット／2.1kg

4901670111941 14901670111948



2個入

正方形 700ml 2個入
縦156×横156×高53(mm)
43g 700ml

480円

幅158×奥158×高71 厚499×奥334×高305

2個／111g 24セット／3.2kg

4901670111958 14901670111955



2個入

正方形 1100ml 2個入
縦156×横156×高83(mm)
53g 1100ml

480円

幅158×奥158×高104 厚499×奥334×高452

2個／133g 24セット／3.9kg

4901670111965 14901670111962



1個入

長方形 1100ml 1個入
縦156×横235×高53(mm)
63g 1100ml

480円

幅158×奥235×高55 厚496×奥486×高252

1個／96g 24セット／3.1kg

4901670111972 14901670111979



1個入

長方形 1900ml 1個入
縦156×横235×高83(mm)
82g 1900ml

480円

幅158×奥235×高85 厚496×奥486×高375

1個／117g 24セット／3.7kg

4901670111989 14901670111986

業務用 ジップロック®コンテナー

冷凍から電子レンジ調理まで

●軽くて丈夫なプラスチック製保存容器です。●本体、フタとも耐熱温度は140℃、耐冷温度は-20℃で、食品の冷凍保存からフタごと電子レンジ加熱^{※1}までできます。●同じサイズはもちろん、異なるサイズ同士でも積み重ねて保存できます。また、使わないときは重ねて収納できます。●底面とフタの凹凸で重ねた時にすりくっています。●フタの中央部分を押すとバチンと閉まって、しっかりと密閉します。●中身がひと目でわかる半透明の容器です。●容器の側面に目盛りが付いて、内容量が確認できます。※1 フタを閉めずにずらしてお使いください。

| 商品 | 規格名／1個あたり規格 | 希望小売価格 (税抜き) | パッケージサイズ(mm) | 段ボールサイズ(mm) |
|---|----------------|-----------------|-----------------|------------------|
| | | | 入数／重量 JANコード | 梱包数／重量 ITFコード |
| Ziploc [®] コンテナー 正方形 700ml 10個入 縦156×横156×高53(mm) 43g 700ml | 幅182×奥168×高222 | 2,100円 | 幅534×奥389×高245 | |
| | 10個／569g | | 6セット／4.0kg | |
| | 4901670112092 | | 14901670112099 | |
| Ziploc [®] コンテナー 正方形 1100ml 10個入 縦156×横156×高83(mm) 53g 1100ml | 幅182×奥168×高283 | 2,300円 | 幅534×奥389×高306 | |
| | 10個／684g | | 6セット／4.8kg | |
| | 4901670112108 | | 14901670112105 | |
| Ziploc [®] コンテナー 長方形 1100ml 10個入 縦156×横235×高53(mm) 63g 1100ml | 幅243×奥166×高229 | 4,000円 | 幅528×奥263×高487 | |
| | 10個／787g | | 6セット／5.4kg | |
| | 4901670112115 | | 14901670112112 | |
| Ziploc [®] コンテナー 長方形 1900ml 10個入 縦156×横235×高83(mm) 82g 1900ml | 幅243×奥166×高291 | 4,200円 | 幅528×奥509×高313 | |
| | 10個／1008g | | 6セット／7.0kg | |
| | 4901670112122 | | 14901670112129 | |

ジップロック[®]コンテナー調理活用メニュー例

セントラルキッチンで大量調理／小分け冷凍～各店舗配送～店内レンジアップ調理に

CKで調理した食材をコンテナーに小分けして冷凍。食数管理が容易で、配送しやすく、素早い提供ができるメリットがあります。*加熱時はフタをずらしてご使用ください。



店内で大量仕込み～個食対応のレンジアップ調理に

大量に仕込んだ煮魚、牛すじ、ハンバーグなどを、オーダーごとに1人前ずつ小分けしての加熱提供ができます。*加熱時はフタをずらしてご使用ください。



業務用 サランラップ[®]



他素材フィルムとの性能比較

ポリ塩化ビニリデンでできたサランラップ[®]は、他素材のラップに比べ、多くの特性ですぐれた値になっています。

| 特性:単位 | 表の見方 | サランラップ [®] ポリ塩化 ビニリデン製フィルム | ポリ エチレン製 フィルム | ポリ塩化 ビニル製 フィルム | ポリメチル ベンテン製 フィルム | ポリエチレン/ ポリプロピレン製 多層フィルム | 測定方法 |
|--------------------------------------|-------------------------------|---|---------------------|----------------------|------------------------|-------------------------------|---|
| 試料平均厚み:μm | — | 11 | 10 | 8 | 10 | 10 | JIS ^{※1} 準拠 |
| 引張弾性率:MPa (ハリコシ性) | 数字の大きい方が しっかりとして 扱いやすい。 | 470 | 220 | 260 | 200 | 300 | ASTM ^{※2} 規格準拠 (縦横方向平均、23℃) |
| 密着性:mJ (くつき性) | 数字の大きい方が つきがよく、 はがれにくい。 | 2.1 | 1.0 | 1.5 | 0.8 | 1.0 | 旭化成法 (仕事量/25cm ²) (23℃) |
| 酸素ガス透過度: cc/m-day·atm (酸素バリア性) | 数字の小さい方が 酸素を通しにくい。 | 60 | 13,000 | 15,000 | 50,000 以上 | 20,000 | ASTM ^{※2} 規格準拠 (23℃、65%RH) |
| 透湿度: g/m-day·atm (水分バリア性) | 数字の小さい方が 水分を保ちやすい。 | 12 | 30 | 150 以上 | 150 以上 | 45 | ASTM ^{※2} 規格準拠 (38℃、90%RH) |
| 耐熱温度:℃ (耐熱性) | 数字の大きい方が 耐熱性がある。 | 140 | 110 | 130 | 180 | 150 | 東京都消費生活 条例の 品質表示実施要領 |
| 耐冷温度:℃ (耐冷性) | 数字(マイナス)の 大きい方が耐冷性 がある。 | -60 | -60 | -60 | -30 | -60 | 東京都消費生活 条例の 品質表示実施要領 |
| 引裂強さ:mN (カット性) | 数字の小さい方が 抵抗が少なく、 切りやすい。 | 30 | 1,500 | 300 | 100 | 4,500 | ASTM ^{※2} 規格準拠 (横方向、23℃) |
| くもり度:% (透明性) | 数字の小さい方が より透明である。 | 0.3 | 0.6 | 0.8 | 0.3 | 1.2 | ASTM ^{※2} 規格準拠 (23℃) |

※1 日本工業規格

※2 米国材料試験協会

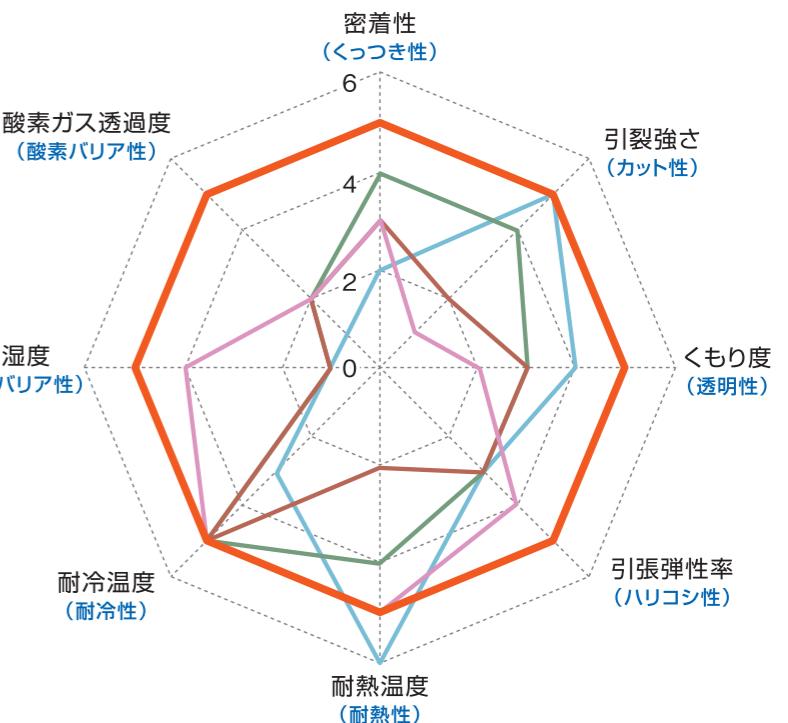
(当社調べ、測定結果は一例です)

ラップフィルム性能の相対比較

サランラップ[®]を5点とした相対比較



- サランラップ[®]
- ポリ塩化ビニル製ラップ
- ポリエチレン製ラップ
- ポリメチルベンテン製ラップ
- ポリエチレン/ポリプロピレン五層ラップ

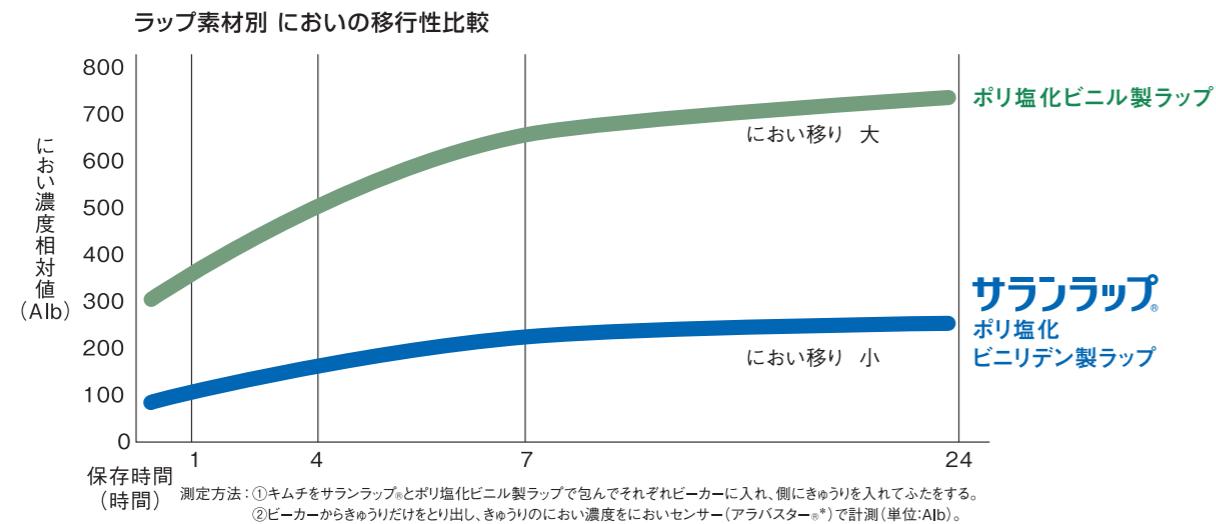


サランラップ®がプロに使われる理由

その①

『におい移りしにくい』

サランラップ®は他の素材のラップに比べて素材の分子がより整然と並んで密度が高いので、よりにおいを通しにくい構造になっています。

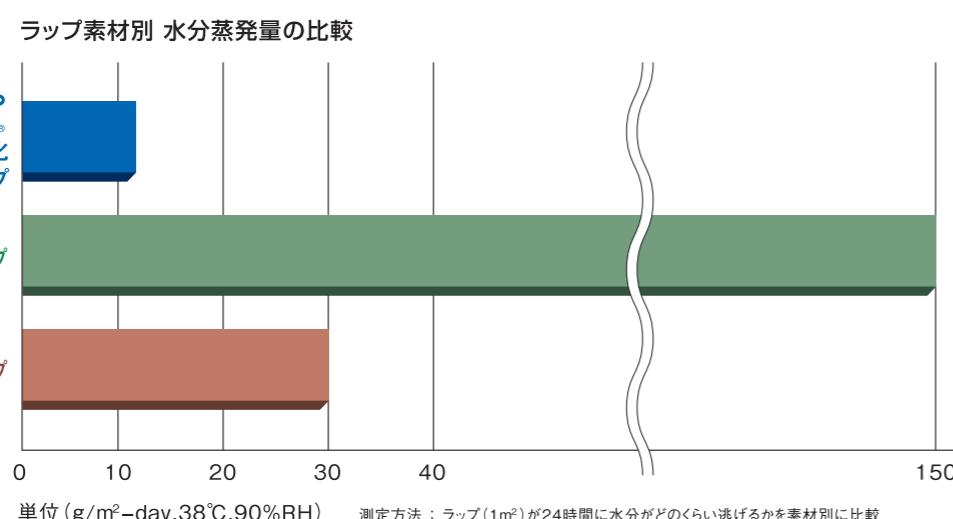


「素材の纖細な持ち味を活かした和食には、
においが移りにくいサランラップ®が
欠かせません。」 都内・和食店料理長

その②

『乾燥を防ぐ』

サランラップ®は他の素材のラップに比べてバリア性が高いので、
水分を逃がさず乾燥を防ぎ、ハーブや野菜の、みずみずしさを保ちます。



「ハーブや野菜のフレッシュさは、
サランラップ®があれば、大丈夫。」
都内・会館総料理長

その③

『熱に強い』

サランラップ®は他の素材のラップに比べて熱に強く、
セイロでのスチーム調理や電子レンジを使った加熱調理に適しています。

ラップ素材別 耐熱温度性能の比較

サランラップ®
ポリ塩化
ビニリデン製ラップ

ポリ塩化ビニル製ラップ

ポリエチレン製ラップ

耐熱温度 (°C) 110 120 130 140

測定方法: 東京都消費者生活条例の品質表示実施要領による各温度でラップフィルムに荷重をかけて30分放置しフィルムが破断した温度を測定



「熱に強いサランラップ®だから、
セイロの高温調理にも安心です。」
都内・会館総料理長

その④

『成形性に優れている』

サランラップ®は他の素材のラップに比べて伸びにくいので、
包んだ素材を様々な形に成形する調理に適しています。

ラップ素材別 引張伸びの比較

サランラップ®
ポリ塩化
ビニリデン製ラップ

ポリ塩化ビニル製ラップ

ポリエチレン製ラップ

引張伸びの比(倍) 0.0 0.5 1.0 1.5 2.0 2.5 3.0

測定方法: 一定荷重をかけた場合のサランラップ®の伸びを1としたときの、他素材ラップの伸び



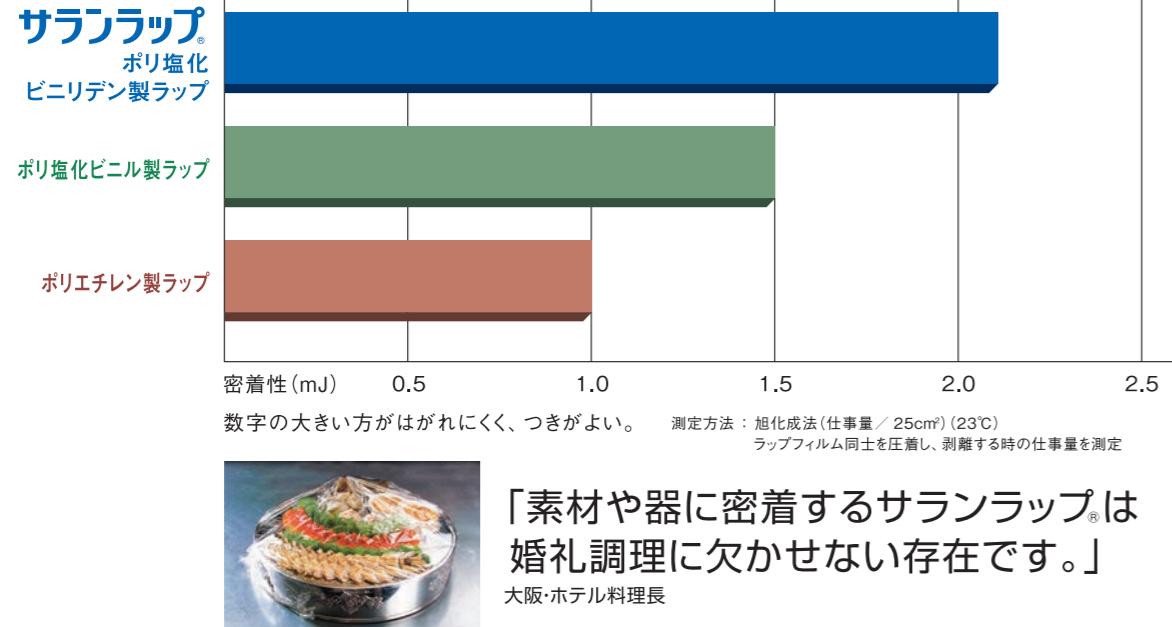
「強度があり、伸びにくいサランラップ®は、
素材成形の仕上がりが抜群です。」
富山・ホテル総料理長

その5

『密着性に優れている』

サランラップ®は他の素材のラップに比べて密着性に優れています。創造的な調理やおいしさのキープに役立ちます。

ラップ素材別 密着性能の比較



その6

『酸素を通しにくい』

変色や味の劣化の原因となる
酸化を防ぎます。

その7

『湿気を寄せ付けない』

開封した海苔にも湿気を
寄せ付けません。

その8

『香りを逃がさない』

バリア性が高く、
香りを逃がしにくい構造です。

その9

『塩分・酸に強い』

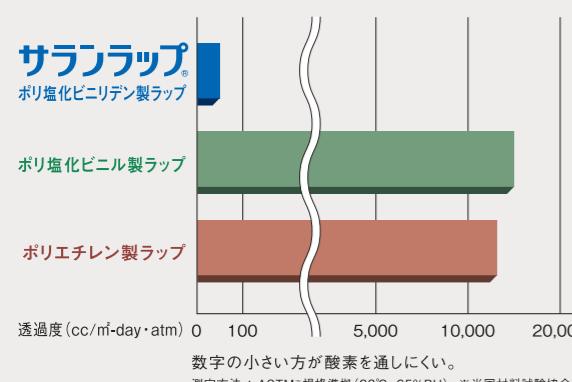
梅干し、レモン、
漬物の保存もできます。

その10

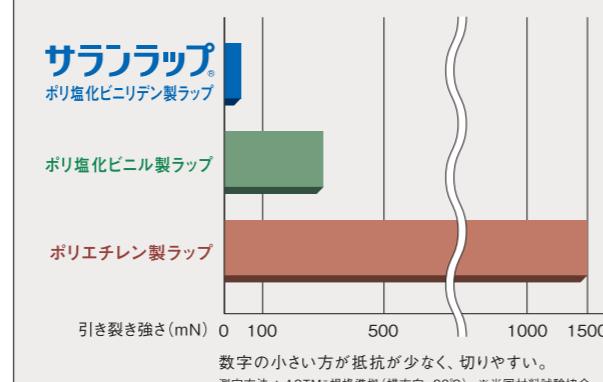
『切りやすい』

忙しい厨房でも効率のよい
作業ができます。

ラップ素材別 酸素ガス透過度の比較



ラップ素材別 引裂強さの比較



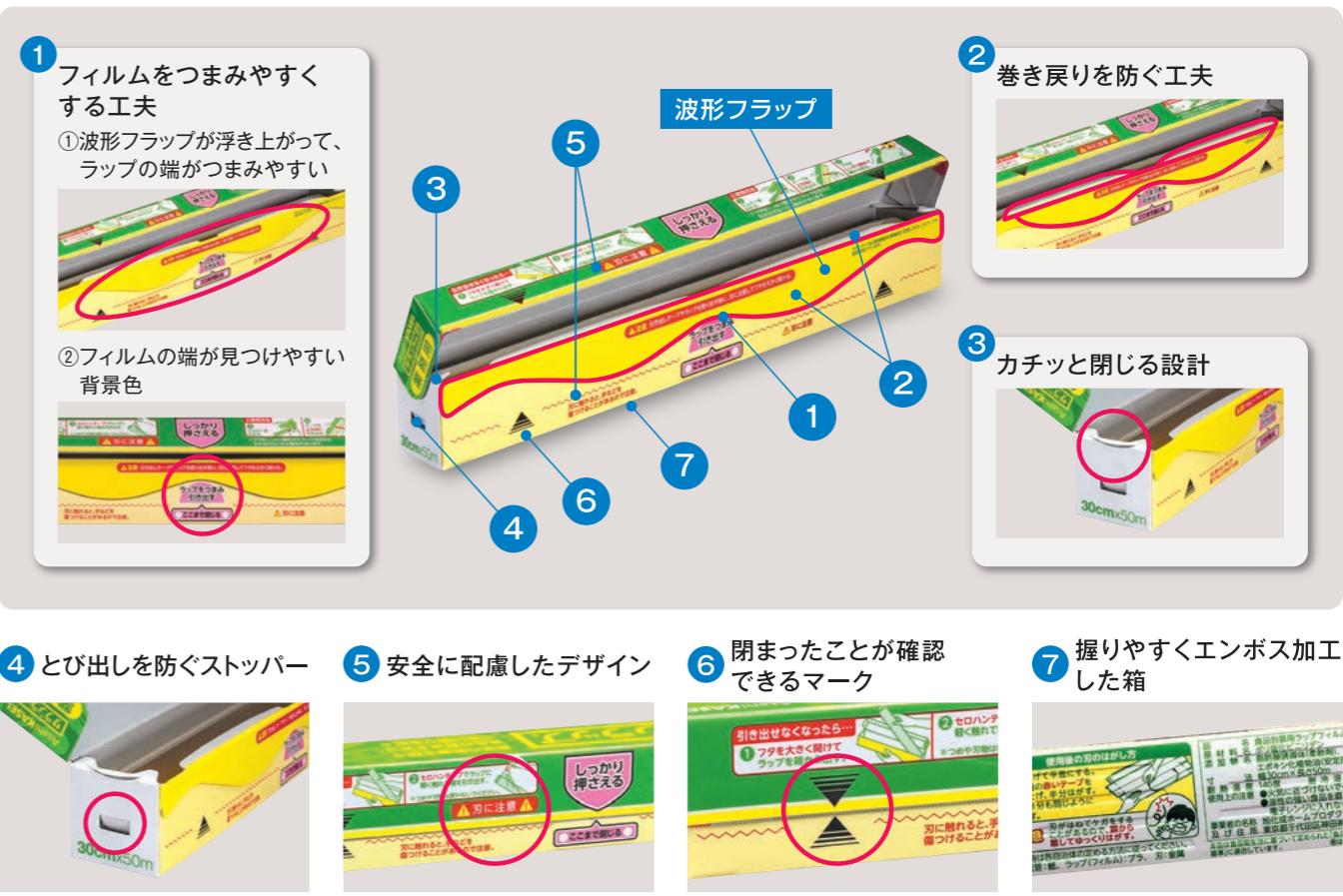
業務用 サランラップ®

電子レンジから
フリーザーまで

●密着性が良く、ハリ・コシがあって丈夫です。●酸素を通しにくく、食品の変質を防ぎます。●水分を逃さず、新鮮さを保ちます。
●耐熱温度は140°C、耐冷温度は-60°C。電子レンジ加熱から冷凍保存まで幅広く使えます。●香りを保ち、においを通しにくい構造です。●酸や塩分にも強いので、梅干し、レモン等を包むのに適しています。

| 商 品 | 規格名／規格 | 1本の 希望小売価格 (税抜き) | パッケージサイズ(mm) | 段ボールサイズ(mm) |
|---------------------------|---------------------------|------------------------|---------------|----------------|
| | | | 重量 | 梱入数／重量 |
| 業務用 BOXタイプ 45cm×50m | 業務用 BOXタイプ 45cm×50m | 1,110円 | 幅468×奥48×高48 | 幅254×奥205×高489 |
| | | | 558g | 20本／11.6kg |
| | | | 4901670110371 | 14901670110378 |
| 業務用 BOXタイプ 30cm×50m | 業務用 BOXタイプ 30cm×50m | 740円 | 幅318×奥45×高45 | 幅287×奥234×高331 |
| | | | 378g | 30本／11.8kg |
| | | | 4901670110388 | 14901670110385 |
| 業務用 BOXタイプ 22cm×50m | 業務用 BOXタイプ 22cm×50m | 580円 | 幅243×奥45×高45 | 幅287×奥234×高257 |
| | | | 288g | 30本／9.0kg |
| | | | 4901670110395 | 14901670110392 |
| 業務用 BOXタイプ 15cm×50m | 業務用 BOXタイプ 15cm×50m | 470円 | 幅168×奥45×高44 | 幅288×奥235×高182 |
| | | | 186g | 30本／5.8kg |
| | | | 4901670110401 | 14901670110408 |

工夫がいろいろ! 「なるほど」がつまつたパッケージ



業務用 グリーストラップ 清掃用品シリーズ



グリーストラップ清掃用品シリーズのラインナップ

グリストネット[®]



グリースクリーン



すくいん棒[®]



シリーズ商品の特長と使い方

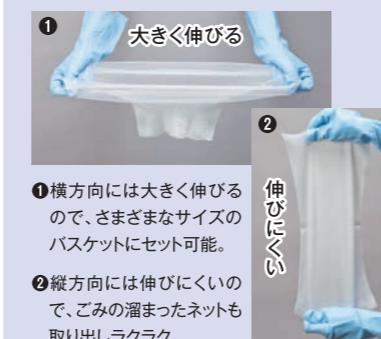
グリーストラップバスケット用水切り袋 グリストネット[®]

特長 1 グリーストラップに流れてくる細かいごみまでしっかりキャッチします。また、伝線しづらく、目詰まりしにくい編目のため、水切れも良好です。

特長 2 ネットはダブルラッセル編を採用。横に大きく伸びるので、いろいろなサイズのバスケットに簡単にセットできます。また、縦(深さ方向)には伸びにくいので、ごみで重くなったネットも楽に取り出せます。

特長 3 手早くセットでき、溜まったごみもネットごと取り出して捨てるだけなので、掃除の手間がかかりません。

グリストネット[®]の伸縮性



使い方 1
バスケット(捕集カゴ)の内側にグリストネット[®]を入れる。



使い方 2
上部を外側に折り曲げ、セットする。



使い方 3
ごみが溜まつたら、ネットごと取り出して廃棄する。^{*}



*廃棄時は各自治体の定める方法に従ってください。※効果的にご使用いただくため、グリーストラップを清掃してからご使用ください。

グリーストラップ用油吸着シート グリースクリーン

特長 1 ポリプロピレン製なので水を吸わずに、油脂類だけを吸着します。一度吸着した油脂類をしっかりと閉じ込めて逃がしません。カット品1枚(50cm×50cm)で、約1kgの油脂類を吸着します。

特長 2 グリースクリーンは浮かべておくだけでグリーストラップに流れ込む油脂類を吸着します。吸着したシートを取り出せば、簡単に油を除去できます。

特長 3 清掃後、浮かべたシートはフタになるので、イヤな臭いを抑えることができます。

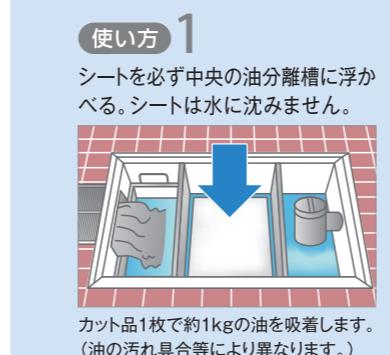


グリースクリーンの油吸着性

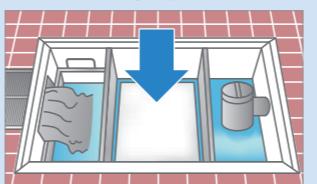
ポリプロピレン製積層シートで、油の吸着性に優れています。

カット品1枚で約1kgの油を吸着します。(油の汚れ具合等により吸着量は異なります。)

約1kgの油
サイズ：50cm×50cm



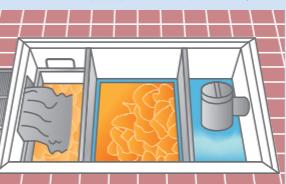
使い方 1
シートを必ず中央の油分離槽に浮かべる。シートは水に沈みません。



カット品1枚で約1kgの油を吸着します。
(油の汚れ具合等により異なります。)



使い方 2
後はそのまま放置しておく。シートが流れ込む油脂類を吸着します。



シートの使用期間目安は約1週間です。
油の流入量等により適宜調整してください。



使い方 3
油脂類を吸着したシートは取り出して廃棄する。*



すくいん棒[®]でシートの取り出しが簡単にできます。

グリーストラップ清掃道具 すくいん棒[®]

特長 1 本体重量は大(0.8kg)、小(0.6kg)と負担の少ない軽さです。また柄が長い(120cm)ので、かがまずに楽な姿勢のままスイスイ作業ができます。

特長 2 すくい部は四角形なので、コーナー部分のヘドロまで気持ちよくすくえます。また油脂類で汚れたグリースクリーンの取り出しにも役立ちます。

特長 3 すくい部には水切り穴があるので、すくったヘドロの水分もすばやく水切れします。



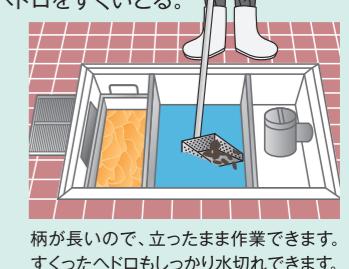
大きさにあわせて2サイズ



使い方 1
グリースクリーンとグリストネット[®]を取り除く。



使い方 2
グリーストラップの底に沈んでいるヘドロをすくいとる。



柄が長いので、立ったまま作業できます。
すくったヘドロもしっかり水切れできます。

グリーストラップの油脂分を放置しておくと大変です!

①配管の詰まり

廃油・ヘドロは配管の詰まりの原因となります。

②非衛生的

廃油やヘドロが固化するとゴキブリの産卵箇所となります。

③悪臭

特に夏場は臭いが強くなります。

④下水への油脂の流出

河川の汚染につながります。

そこで

「くさい」「汚い」「きつい」グリーストラップの清掃作業が、手間をなくしてこんなにラクラク! 労力もコストも大幅カット!



3ステップ^{※1} 約10分でできる!!

グリーストラップ清掃用品シリーズ

ステップ1

グリーストラップ・バスケット用水切り袋

グリストネット[®]



ステップ2

グリーストラップ用油吸着シート

グリースクリーン



ステップ3

グリーストラップ・清掃道具

すくいん棒[®]



ひどい汚れも

約10分でこんなに変わる!



グリストネット[®]

●簡単にセットするだけで、細かいごみまでキャッチします。 ●ダブルラッセル編みなので、伝線しづらく、水切れも良好です。 ●取り出しても捨てるだけなので、手間がかからずいつも清潔です。

| 商 品 | 規格名／規格 素 材 | 1本(パック)の 希望小売価格 (税抜き) | パッケージサイズ(mm) | 段ボールサイズ(mm) |
|-----|---|-----------------------------|-------------------------------|-------------------------------------|
| | | | 入数／重量 | 梱入数／重量 |
| | LLサイズ 縦約50cm×横約50cm (350L程度対応) ポリエチル | 2,900円 | 幅290×奥380×高40 10枚／パック 490g | 幅505×奥340×高300 10パック(100枚)／5.4kg |
| | Lサイズ 縦約45cm×横約30cm (200L程度対応) ポリエチル | | 幅240×奥350×高40 10枚／パック 270g | 幅430×奥300×高220 10パック(100枚)／3.2kg |
| | Mサイズ 縦約35cm×横約30cm (120L程度対応) ポリエチル | | 幅240×奥310×高35 10枚／パック 220g | 幅430×奥285×高220 10パック(100枚)／2.7kg |
| | Sサイズ 縦約35cm×横約16cm (50L程度対応) ポリエチル | 1,000円 | 幅240×奥290×高30 10枚／パック 130g | 幅275×奥425×高135 10パック(100枚)／1.8kg |
| | ロール品 50cm×10m巻 ポリプロピレン | | 1本／1.2kg | 3本／4.0kg |
| | カット品 50cm×50cm ポリプロピレン | | 5枚／パック 280g | 12パック(60枚)／3.4kg |

グリースクリーン

●1枚(50cm×50cm)で約1kgの油脂類を吸着します。 ●ポリプロピレン製なので水を吸わずに油脂類だけを吸着します。一度吸着した油脂類をしっかり閉じて逃がしません。 ●フタになるのでイヤなニオイを抑えます。

| 商 品 | 規格名 素 材 | 1本の 希望小売価格 (税抜き) | 幅200×奥200×高500 | 幅615×奥510×高205 |
|-----|------------------------------|------------------------|----------------|------------------|
| | | | 1本／1.2kg | 3本／4.0kg |
| | ロール品 50cm×10m巻 ポリプロピレン | 4,400円 | 4901670100389 | 14901670100386 |
| | カット品 50cm×50cm ポリプロピレン | | 5枚／パック 280g | 12パック(60枚)／3.4kg |
| | カット品 50cm×50cm ポリプロピレン | | 4901670101133 | 14901670101130 |

すくいん棒[®]

●すくい部に水切り穴があるので、すばやく水切れします。 ●すくい部が四角形なので、コーナー部分までくえます。 ●柄が長いから楽な姿勢で作業ができるます。

| 商 品 | 規格名 素 材 | 1本の 希望小売価格 (税抜き) | 柄サイズ／すくい部サイズ(mm) | 段ボールサイズ(mm) |
|-----|---|------------------------|-----------------------------|-----------------|
| | | | JANコード | ITFコード |
| | 大 柄 : アルミ グリップ : PVC すくい部: ステンレス | 9,800円 | 柄の長さ1200 すくい部 幅180×奥行200 | 幅245×奥200×高1225 |
| | 0.8kg | | 1本／1.6kg | |
| | 4901670101805 | | 14901670101802 | |
| | 小 柄 : アルミ グリップ : PVC すくい部: ステンレス | 6,800円 | 柄の長さ1200 すくい部 幅65×奥行140 | 幅180×奥80×高1225 |
| | 0.6kg | | 1本／1.0kg | |
| | 4901670101812 | | 14901670101819 | |



(注)本カタログ記載の希望小売価格は参考価格であり、再販売価格を拘束するものではありません。

〈お問い合わせ先〉

旭化成ホームプロダクト株式会社

〒101-8101 東京都千代田区神田神保町1-105 神保町三井ビルディング TEL.03-3296-3430
 〒530-8205 大阪市北区中之島3-3-23 中之島ダイビル TEL.06-7636-3993
 〒810-0012 福岡市中央区白金1-20-3 紙与薬院ビル TEL.092-526-2127

ホームページアドレス
<http://www.asahi-kasei.co.jp/saran/products/business>

®は登録商標を示します。