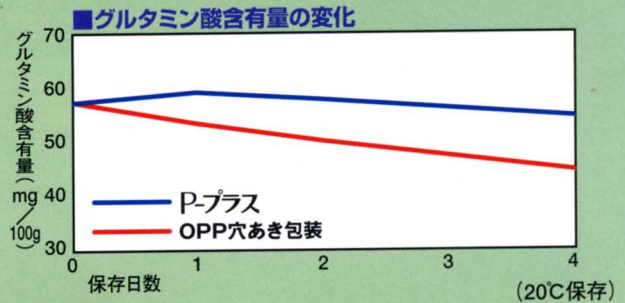
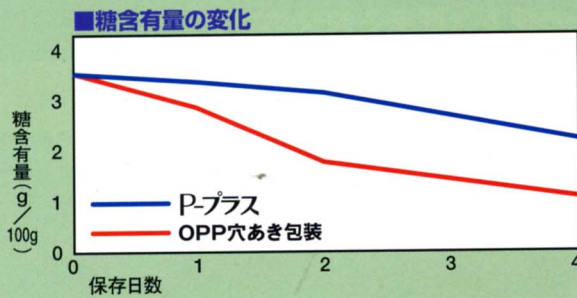
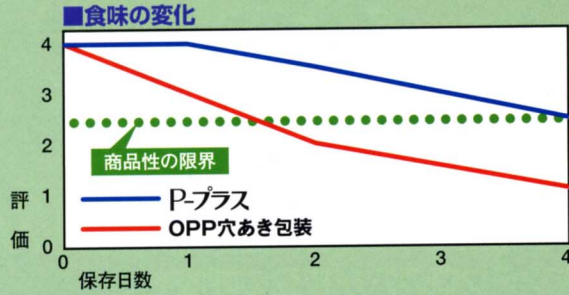


1

とれたての品質を長時間維持できます。

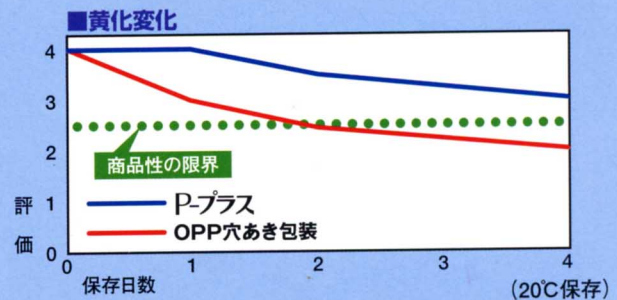
●収穫直後の風味・食味を消費者へ！



2

サヤの変色を防止できます。

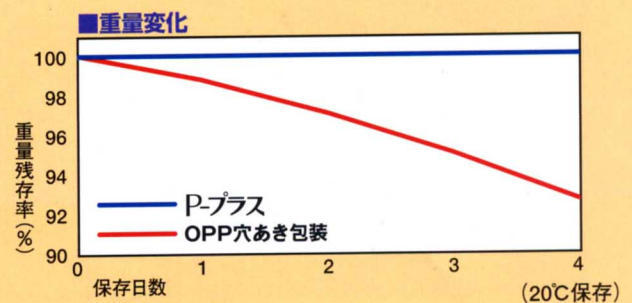
- 見た目でも新鮮さをアピールできます。
- 緑色のネットによるカモフラージュが不要です。



3

入れ目が不要です。

- 乾燥による重量減少がありませんので、中身を余分に入れる必要がありません。



4

開閉自在のジッパー付き袋もあります。

- パック作業がスムーズです。
- 万一、劣化品が混入しても、容易に抜き取れます。

5

その他のメリット。

- 短期備蓄による計画出荷
- 出荷エリアの拡大
- クレームの減少
- 商品の差別化、産地のブランド化

▶発泡スチロール箱が不要 (ダンボール箱でOK)
ダイオキシンの発生しないフィルムを使用



東北

中部



関東



西日本



ご採用例

■えだまめ用規格袋一覧

品番	内容量	密封方法	袋サイズ	印刷	希望使用環境	梱包単位	バーコード
EZ7K4	200g	ジッパー付	0.04×140×210mm	3色	25℃×8時間以内後、10℃保存	3500枚	なし
EZ7K6	300g	ジッパー付	0.04×160×230mm	3色	25℃×8時間以内後、10℃保存	3000枚	なし
EZ9K4	1000g	ジッパー付	0.04×230×310mm	1色	25℃×8時間以内後、10℃保存	2000枚	なし
EY7K7	300g	熱シール	0.025×160×210mm	1色	25℃×8時間以内後、10℃保存	4000枚	なし
EY8K3	500g	熱シール	0.025×200×230mm	1色	25℃×8時間以内後、10℃保存	4000枚	なし

※仕様は予告なく変更することがあります。

ご注意事項

1. 密封が必要です。

- 袋を密封しなければ、「P-プラス」の鮮度保持効果は発揮されません。ジッパー付きは完全に閉め切り、シールタイプはヒートシーラーで密封してください。なお、密封前の袋の空気抜きは必要ありません。

2. 品温管理はやはり重要です。

- 密封作業終了後は出来るだけ早く予冷施設へ運び、低温での保管・輸送をお願いします。

3. 水洗い後の水切りは十分にしてください。

- 水切りの目安としては、毛耳が立つ程度です。
- 方法は、タオルで拭く、扇風機で風をあてる、冷蔵庫に一時入れる、などが考えられます。
- 洗濯機の脱水槽を利用するのは、莢を傷つけるおそれがあるので、おすすめできません。

4. 等級選別は、従来通りの基準で実施してください。

- 「P-プラス」は「高い品質の維持」には効果を発揮しますが、「収穫後の品質を良くする」効果はありません。

※採用例は、一部旧デザインのものが含まれています。

住友ベークライト株式会社

P-プラス 開発部

本社：〒140-0002 東京都品川区東品川 2-5-8 天王州パークサイドビル
TEL.03-5462-4220 FAX.03-5462-4898

関西：〒661-8588 兵庫県尼崎市東塚口町 2-3-47
TEL.06-6429-6947 FAX.06-6429-6978

名古屋：〒465-0027 愛知県名古屋市中東区丁田町 87
TEL.052-726-8391 FAX.052-726-8396

基礎研究所：〒245-0052 神奈川県横浜市戸塚区秋葉町 495
TEL.045-813-6621 FAX.045-811-6297

ホームページ <http://www.sumibe.co.jp/p-plus>