

ドリップ
吸収シート

天然由来の吸水性繊維使用

まる鮮ロール



精肉



鮮魚



青果



惣菜

「まる鮮ロール」の特徴&オススメPOINT

● 水に濡れても破れない 丈夫なクッキングペーパー

濡れても、引っ張っても破れにくいのが特徴の「まる鮮ロール」。しかも、無臭なので、食材への臭い移りの心配がありません。

布に近いソフトな風合いで食材にフィットしやすく、とても扱いやすい製品です。

● 接着剤を使わない ウォータージェット製法

高圧水流で繊維を絡ませて形成された不織布で、接着剤は一切使用していません。

食材の鮮度保持にお使いいただけます。また、食品だけでなく、厨房器具の拭き取りなどにもお使いいただけます。



● 水分量を抑制するから 鮮度をキープできる!

生鮮食品に含まれる不要な水分を吸い取り、保湿効果も見込めます。

鮮魚、精肉のパック前の下処理に。ドリップを吸収し、鮮度を保持することで、商品そのものの価値を高めます。

ココが
すごい!

調理の現場で、多方面に使えるスグレモノ!

生鮮品(魚や肉)のドリップ吸収や変色・乾燥の防止だけでなく、その他食品の水切り、出汁や油こし、あく取りにもお使いください。また、解凍時にも繊維が貼りつかないので、細かな糸などが食材に残りません。



製品仕様	サイズ	入数	吸収力	製法の特徴
	240mm×275mm×150枚(ミシン目カット入り)	15本/ケース×2	☆☆	水でからませるウォータージェット製法

※別注サイズに対応します。

製造元

お問い合わせ先

金星製紙株式会社 <http://www.kinseiseishi.co.jp>

本社 〒780-0921 高知県高知市井口町63番地
代表 TEL.088-822-8105 FAX.088-822-8108

お問い合わせ:088-822-8107

東京営業所 〒101-0032 東京都千代田区岩本町2-8-9
林慶ビル5F
TEL.03-5823-5611 FAX.03-3866-8606