

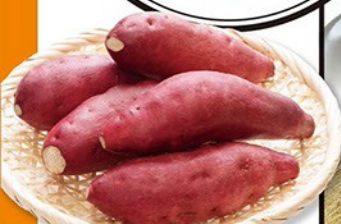
BELLE TIMES

ベルタイムス

2016年
秋・冬号

Autumn & Winter

ベルグリーンワイズの
情報誌



秋冬の、
青果売り場をかざる
パッケージ。



鮮度抜群！
産地のおいしさ
そのままに、
食卓まで
お届けします！

株式会社
ベルグリーンワイズ

高鮮度保持フィルム
「オーラパック」の製造・販売など
お客様の「いいね！」を実現します。



今回のイチオシ
商品をご紹介します！

“青果物を長持ち”
させるフィルム



AURA PACK series
オーラパック
シリーズ



商品の詳細は
P06をご覧ください。



秋冬の、青果売り場をかざるパッケージ。

鮮度抜群! 産地のおいしさそのままに、食卓までお届けします!

Contents

- 03 [展示会出展情報]
東京国際包装展—TOKYO PACK 2016—
- 04 [ベルグリーンワイズのおすすめ新商品!]
ペリッタ／オーラパックすぐ食べレンジシリーズ
- 08 オーラパックすぐ食べレンジ deクイックレシピ
- 09 [知って納得!]
数字で見る効果 PICK UP「しいたけ」の鮮度保持
- 10 [オーラパックの鮮度保持効果]
しいたけ／にんじん
- 14 [マーケット最新情報]
手間なし簡単! カボチャをラクラクパック♪
野菜をレンジで増えてます「実態調査を公開」
- 16 [お客様導入事例インタビュー]
水耕レタスの植物工場—株式会社NOUMANN様のご採用事例—
- 18 気になるアレコレ—パッケージによる青果物の鮮度保持—
- 19 メディア掲載情報
- 20 季節の商品一覧—秋冬青果物—



お得な情報をメールで配信

株式会社ベルグリーンワイズの
メールマガジン

「ベルマガ!」

青果物包装の最新情報をお届け!

メールマガジン購読の
お申し込みはこちらから▶

<http://bellegreenwise.co.jp/mailmag/>



お客様の導入事例続々更新中▶

http://bellegreenwise.co.jp/s_jirei/



株式会社 ベルグリーンワイズ

TEL:052-238-1413 FAX:052-238-1418

オーラパック

検索

<http://bellegreenwise.co.jp/>

見て、触って、体感できる!

2016 東京国際包装展 包装の最新情報が一室に集まる国際総合包装展!

TOKYO PACK 2016 に出展します

生鮮野菜でおかずをもっとヘルシーに!
レンジでできたて*野菜Deli

Quick
誰でも簡単に安全にすぐできる

Fresh
安心の「手作り」加工食品は、新鮮な野菜と安全な包装の組み合わせ

Healthy
レンジ調理は、栄養価の高い野菜の調理方法

【期間】
2016 10/4(火) - 7(金)
OPEN 10:00 - CLOSE 17:00

【会場】
東京ビッグサイト
東1ホール
ブースNo. 1-48

生鮮野菜はオーラバックすぐ食べレンジ
レンジ対応 野菜鮮度保持袋

画像は過去の出展時の写真です。

出展テーマは「おいしさを産地から食卓へ」

ブース内は、テーマごとに3つのゾーンに分けて展示を行います

包装で鮮度保持

当社の鮮度保持技術の結晶ともいえる商品「オーラバック」の効果と、実際にご採用いただいていますお客様の事例などをご紹介します。

利便性パッケージ

今回初のお披露目、ピロー包装用の「オーラバックすぐ食べレンジ」を、包装機での実演を交えてご紹介いたします。

袋で選ばれる商品

新商品「ベリッタ」をはじめとする、デザインと機能性を兼ね備えたパッケージを各種ご紹介いたします。

ぜひ、この機会に、差別化・高付加価値を実現するパッケージをご覧ください

招待状のお申込みを受け付けています



info@bellegreenwise.co.jp

TEL:052-238-1407

「東京パック2016
招待状希望」
とお伝えください。

「ペリッ」と開けやすい! 「ピタッ」と閉じやすい!

見栄えの良いスタンド形状と、上品なデザインで、青果物を彩ります。



Peritta

簡易開封パッケージ
「ペリッタ」

「こういう袋あったら便利じゃない?」という、加工場で働く主婦の声から生まれたペリッタ。

ポイントは折り返し部分のミシン目加工。簡単に折り曲げられて、「ピタッ」と閉じて封がしやすく、開ける時も「ペリッ」と開けやすい。つついっ手に取ってしまう、形状とデザイン。様々な青果物でご利用いただける、シンプルでおしゃれなパッケージです。

Point
とっても
入れやすい



Point
とっても
閉じやすい



ピタッ!



Point
とっても
開けやすい



ご採用事例 株式会社アグリッパ-21様



キレイな柄のデザインで、包装作業もしやすい仕様であったため、採用しました。関東方面の直売所で販売を始めましたが、反応も良く売上も好調です。

「カラフルファイブ」と呼ばれる、赤白のコントラストが色鮮やかなラディッシュなので、パッケージの柄との相性も良く、商品の見栄えもとても良いです。





さまざまな青果物にお使いいただけます

リーフ柄



タウン柄



商品CD	品名	サイズ(mm)	入数
50497	ベリッタM(タウン)規格品	40# 150×150/190 (ガゼット30)2穴 テープ付	3,000
50499	ベリッタM(リーフ)規格品		
50498	ベリッタL(タウン)規格品	40# 215×130/170 (ガゼット40)2穴 テープ付	3,000
50500	ベリッタL(リーフ)規格品		



パンにもお使いいただけます

受注生産品にて
別注対応で承ります

袋上部のミシン目から蒸気が抜けるので、レンジもOK!



サイズとデザインはオリジナルで制作可能です。
おしゃれなデザインのパッケージで、ベーカリー売り場を華やかにします。

サイズ・ロット目安

ベリッタLサイズ(40#215×130/170)の場合 1ロット 約36,000枚 からのご注文となります。

※詳しくは弊社の担当者にご相談ください。



オーラパック すぐ食べレンジシリーズ

レンジ機能付き
野菜用鮮度保持袋



生鮮野菜を電子レンジで簡単調理

鮮度を保つ効果と、電子レンジで調理ができるパッケージで大好評のオーラパックすぐ食べレンジ。
ハレの日と並べればインパクトも大!! イベントに合わせた店頭用のPOPやラベルもご用意する事が出来ます。
思わず手に取ってしまう商品、売り場づくりをサポートします!

		9月 ～お月見～	10月 ～秋の味覚フェア～ さつまいも・きのこなど ～ハロウィン～ カットかぼちゃ	11月 ～きのこの日～ 11/11はきのこの日。しいたけ、 えりんぎ、しめじ等・・・	12月 ～冬至～ 2016年の冬至は12/21。 カットかぼちゃをレンジで
規格品	枝豆	国産枝豆			
	さつまいも	紅あずま 鳴門金時			紅あずま 鳴門金時
	安納芋		安納芋		
	紅はるか	紅はるか			紅はるか
	アスパラガス	グリーンアスパラ			
	じゃがいも	じゃがいも			じゃがいも
	とうもろこし	とうもろこし			
	白とうもろこし (本州北・北海道)	白とうもろこし (本州北・北海道)			
汎用・別注品	スナッPEndウ				
	カットかぼちゃ	カットかぼちゃ			カットかぼちゃ
	しいたけ	しいたけ			
	さといも	さといも(石川早生) さといも(土産)			さといも(土産) ブロックこ(輸入)
	ブロッコリー	ブロッコリー(輸入)		ブロッコリー(国産)	

祭事 + オーラパックすぐ食べレンジのご提案

イベント	9月 敬老の日	10月 秋の味覚フェア	10月 ハロウィン	11月 きのこの日	11月 いい夫婦の日
	長寿を祝う、 「黄色」でお祝い	食欲の秋! 秋を感じる 野菜をレンジで	切るのも煮るのも 大変なかぼちゃ レンジで手間なし!	11月11日はきのこの日 旨みが凝縮! 実は定番のレンジ調理	11月22日はいい夫婦の日 ワンランクUPの 手作りおつまみで乾杯!
青果物	とうもろこし	さつまいも・きのこ	カットかぼちゃ	えりんぎ・しいたけ・しめじ	じゃがいも・さといも
おすすめ商品					
店頭用POP					

簡単+ひと手間

ちよこっと手作りが嬉しい♪美味しい♪

オーラバックすぐ食べレンジ de

クイック レシピ

チンして和えるだけで
美味しい一品が出来上がり!

Let's
すぐ食べ
レンジ!

「レンジでさつまいも」

ヘルシー♪揚げない大学芋



〈材料〉 ●さつまいも ……………1~2本
●市販の大学芋のタレ ……1袋

〈作り方〉

- ①オーラバックすぐ食べレンジでさつまいもをレンジでチンする。(500W:5分、または150W:15分)
- ②袋から取り出し、一口大に切る。
- ③タレをあわせて完成。

「レンジでじゃがいも」

スパイシー! カレージャーマンポテト



〈材料〉 ●じゃがいも ……2~3個 ●オリーブオイル ……少々
●カレー粉 ……少々 ●塩・こしょう ……少々

〈作り方〉

- ①オーラバックすぐ食べレンジでじゃがいもをレンジでチンする。(500W:4分)
- ②袋から取り出し、一口大に切る。
- ③調味料をすべてあわせて完成。



「レンジでしいたけ」

肉厚ジューシー♪おつまみしいたけ



〈材料〉 ●しいたけ ……3~4個 ●かつお節 ……少々
●醤油 ……少々

〈作り方〉

- ①オーラバックすぐ食べレンジでしいたけをレンジでチンする。(500W:1分半)
- ②袋から取り出し、お皿に盛り付け。
- ③醤油とかつお節をかけて完成。



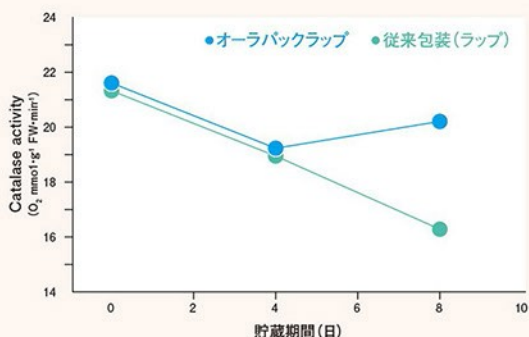
知って
なっとく!

しいたけの鮮度保持

見た目の変化など、目に見える効果だけでなく、
鮮度保持の要因となる物質や、
臭いの面においてもオーラパックの働きが
実証されています。



1 抗酸化酵素「カタラーゼ」の減少を抑える

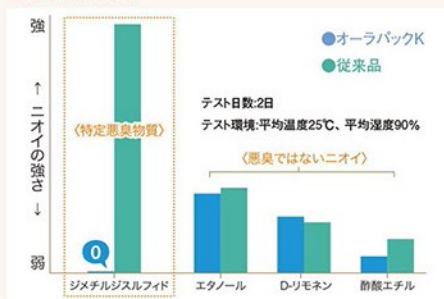


鮮度劣化の要因の一つに、酸化の影響があります。その影響を抑制するためには、抗酸化酵素である「カタラーゼ」が有効な働きをするといわれます。

オーラパックは、しいたけにおけるカタラーゼの活性を維持させ、減少を抑える効果が実証されています。

2 臭いの原因物質の発生を防止する

ニオイ成分比較



しいたけの鮮度劣化で問題となる要素の一つに、臭気があります。呼吸量が比較的多いしいたけは、袋内に臭い成分がこもりやすく、異臭につながります。

「オーラパックK」は、臭いの原因物質である「ジメチルジスルフィド」の発生を防止する効果が実証されています。

詳しい鮮度試験報告書については当社にお尋ねください。

こんなことで

お困り



ではありませんか？

カサがすぐ
開いてしまう…

黒ずんだ色に
変色しやすい…

こもった臭いが
気になる…

[CASE 1]



一度に
解決！

高鮮度保持フィルム **オーラパック** に
お任せください！

〈5日経過〉 [試験環境] 平均温度:25℃、平均湿度:42%RH



オーラパック



一般包材

評価点	変色	軟化・カビ	臭気
オーラパック	3	4	3
一般包材	2	1	1

保管推奨温度について

一般的にしいたけの保管に最適な温度は、**5℃前後**とされています。しいたけは、湿気に弱いため、高温多湿の環境は望ましくありません。パッケージによる鮮度保持効果を十分に発揮するためには、保管温度の管理も重要です。

※試験は効果が分かりやすい様、高温下での虚待試験で実施しています。



鮮度劣化のスピードを遅らせることで、**販売期間の延長や、品質における信頼の向上**につながります。また、トレー包装からオーラパックにして「1袋あたりを個数でなく、重量で調整できて便利になった」という、お客様からの声もいただいています

数値で分かるオーラパックの効果 ①

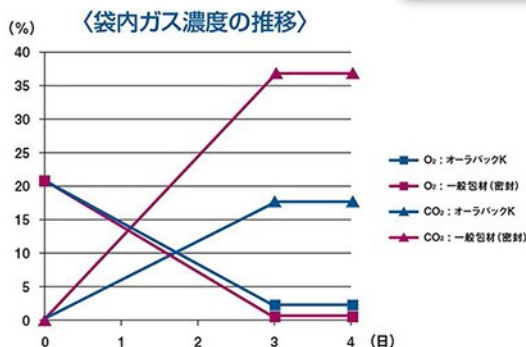
蒸散抑制



オーラパックの機能の一つである「水分子活性機能」により、青果物の水の分子に働きかけ、活性化させます。
これにより、青果物の生理反応である水分蒸散を抑制する事ができます。
そのため、みずみずしいしいたけの鮮度を保つことが出来ます。

数値で分かるオーラパックの効果 ②

MA包装



一般的な包材で密封した場合、袋内でしいたけが酸欠状態になり、鮮度が劣化し、臭いの発生にもつながります。
オーラパックKは、袋内の酸素、二酸化炭素濃度を、しいたけの鮮度保持に最適な環境に整えます。

数値で裏付けされた **オーラパック** の効果をぜひ実感してみてください!

〈オーラパックK 商品ラインナップ〉

変色、萎縮を抑制、臭いの発生も防ぎます。

商品コード	品名	厚み (μm)	サイズ (mm)	重量 (g/枚)
1390	オーラパックK8号規格品	20	150×250	1.37
1391	オーラパックK9号規格品	20	150×300	1.64
1392	オーラパックK10号規格品	20	180×270	1.77
1393	オーラパックK11号規格品	20	200×300	2.19
1696	オーラパックK12号規格品	20	230×340	2.86
1697	オーラパックK13号規格品	20	260×380	3.61

各サイズにオーラパックロゴマークとプラマークが入っています。



こんなことで

お困り



ではありませんか？

[CASE 2]



にんじん

根の先の
黒ずみ…

切り口からの
発芽…

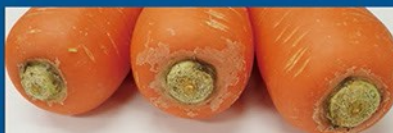
しなび、乾燥…

一度に
解決！

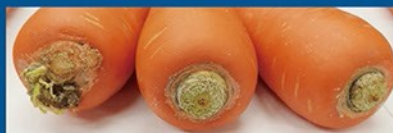
高鮮度保持フィルム **オーラパック** に
お任せください！

〈7日経過〉 [試験環境] 平均温度:25℃、平均湿度:50%RH

切り口



切り口



根の部分



根の部分



オーラパックS

一般包材

評価点	変色(先端)	発芽 (カット面)	水分蒸散
オーラパック	4	4	4
一般包材	2	2	2

保管推奨温度について

冬が旬のにんじんは、高温多湿の環境に弱いため、
保管に最適な温度は**5℃前後**と言われています。
適した保管温度と鮮度保持効果の高い包装袋を
使用することで、にんじんの鮮度をより
長持ちさせることができます。

※試験は効果が分かりやすい様、高温下での虚待試験で実施しています。

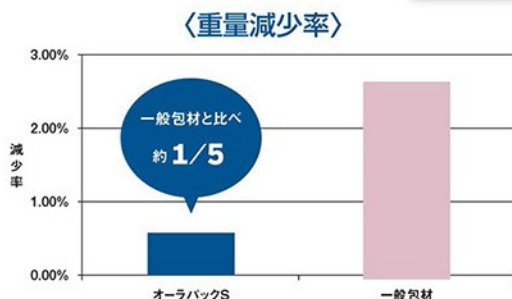


鮮度劣化のスピードを遅らせることで、**販売期間の延長や、
品質における信頼の向上**につながります。

家庭でも一度に使い切れなかった際の保存袋として使えるため、
購入後も鮮度そのままに、長くおいしくいただけます。

数値で分かるオーラパックの効果 ①

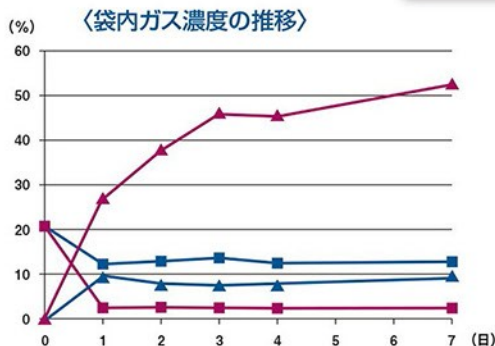
蒸散抑制



オーラパックの機能の一つである「水分子活性機能」により、青果物の水の分子に働きかけ、活性化させます。これにより、青果物の生理反応である水分蒸散を抑制する事ができます。そのため、しなびを抑制し、張りのあるみずみずしい状態を保ちます。

数値で分かるオーラパックの効果 ②

MA包装



実は、人参は呼吸量が多く、収穫後の鮮度劣化が進みやすい青果物です。一般的な包材に密封してしまうと、二酸化炭素が上昇し、酸欠状態になり、鮮度劣化が進みます。オーラパックSは、人参の呼吸量の合った鮮度保持に最適な袋内環境に整えることができます。

数値で裏付けされた **オーラパック** の効果をぜひ実感してみてください！

〈オーラパックS 商品ラインナップ〉

変色、発芽を抑制、みずみずしさを保ちます。

商品コード	品名	厚み(μm)	サイズ(mm)	重量(g/枚)
1690	オーラパックS8号規格品	20	150×250	1.37
1691	オーラパックS9号規格品	20	150×300	1.64
1692	オーラパックS10号規格品	20	180×270	1.77
1693	オーラパックS11号規格品	20	200×300	2.19
1694	オーラパックS12号規格品	20	230×340	2.86
1695	オーラパックS13号規格品	20	260×380	3.61

各サイズにオーラパックロゴマークとプラマークが入っています。



かぼちゃのカット品 手間なし&簡単 ラクラクパック

シワになって
包みにくい..

ラッパー機が
場所をとる..

かぼちゃの角で
ラップが破れる..

中部地区
スーパー
マーケット様
導入事例

ラップ包装でこんな事
にお困りでないですか？

「オーラパック少量カット」で全部解決できます！

袋から
誰でも簡単に
包みやすい！

かぼちゃの角を
落とす手間なし
作業効率UP！

特別な
包装機は必要なし
省スペース！

購入後の
保存袋としても
使える！

使い方



他にも色々使える♪

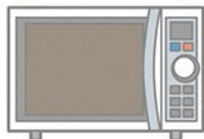
かぼちゃ1/2も入ります！
キャベツ、レタス1/4、1/2、メロン半切り
などなど

★JANがついていないため、
様々な青果物にお使いいただけます！

オーラパック少量カット規格品 (商品コード 1706)

サイズ(mm)	210×300R
厚み(μm)	20
入数(枚/ケース)	5,000
重量(g/枚)	2.30
POS	—

野菜をレンジで
増えます！



社会における女性の活躍によって、調理にかかる時間は、年々減少傾向にあります。ですが、インスタントや出来合いには抵抗感のある女性も。



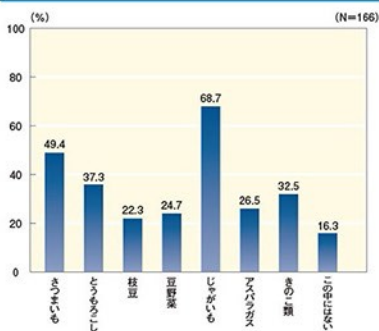
「時短調理」+「ひと手間」が
注目キーワードです！

青果物のレンジ調理に関する実態調査を公開！

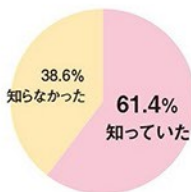
20～60代の女性166名に聞きました

電子レンジで調理したことがある野菜

以下の野菜を、電子レンジで調理したことがありますか？
あてはまるものをすべてお選びください。（複数回答）



じゃがいもは約7割の女性がレンジ調理したことがあると回答しました。さつまいもやとうもろこしなど、下ごしらえのためのゆで調理の代わりに、レンジ調理をしている事がうかがえます。



野菜をお湯でゆでるより電子レンジで調理した方が栄養価が残ることを知っていましたか。（単一回答）

約6割の女性が栄養価における、レンジ調理の有効性を認識しています。

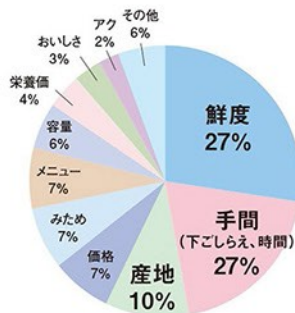


青果物を購入するとき、簡単に調理できるかなど気にすることがありますか？（単一回答）

約7割の女性が、野菜購入時に簡単調理できるかどうかを気にすると回答しました。

野菜購入時に気にすること

1. 鮮度 2. 手間（下ごしらえ、調理時間） 3. 産地



野菜購入時に最も気にすることは 鮮度と手間！

鮮度を保ち、レンジ調理できるパッケージ「オーラパックすぐ食ベレンジ」は主婦のニーズをガッチリつかみます！



じゃがいもレンジ！



さつまいもレンジ！



とうもろこしレンジ！



採用事例インタビュー

徹底した衛生管理と、こだわりの包装資材。 野菜工場という分野の先駆けとして業界をリードする 株式会社 NOUMANN(ノーマン)様

国内最大規模のレタスの生産工場と、カットなどの加工まで一貫して行うNOUMANN様。

「安心・安全のおいしさを届けたい」という思いから、徹底した衛生管理を行い、野菜工場では国内最高ランクの管理体制を整備している。オーラパックを使う理由は、鮮度を長く保ち廃棄ロスを減らす、といった都合ではなく、いかにお客様に新鮮で美味しい状態で提供できるか、という理念に基づいており、結果的に、自社商品のブランド化にもつながっていくと考える。

商品さらには業界全体に対する思いを、代表取締役CEOの宮下清優様に伺った。



株式会社NOUMANN
代表取締役CEO 宮下清優 様

——事業内容と企業姿勢について お聞かせください。

2016年1月より本格稼働しました水耕レタスを栽培する植物工場で、生産から加工まで一貫して行う、植物工場の六次産業化を目指しています。少品種、大量生産で、現在は4品種のレタスを栽培しており、生産量は一日当たり約4〜5000株です。中でも、国内では数少ない、結球レタスを量産できる栽培システムが特徴です。

「安心・安全のおいしさを届けたい」という思いで、無農薬栽培とクリーンな環境にこだわり、施設の異物混入対策はもちろん、工場で働く従業員の体調管理や定期的な勉強会も実施し、徹底した衛生管理を行っています。

——どういった品質管理を されていますか。

ひとつは工場が「HACCP」対応のシステムを使用しているという事もありますが、それに加え、現場の従業員の目による判断基準も大切にしています。常に最高のものを提供したいという思いから、商品の選定の際には「自分がこの商品を買いたいと思うか」という従業員の判断基準に任せています。自信をもって良いものを作っているからこそ、「このレタスを食べたら他のレタスは食べられない」と言うほど工場に働く従業員が、一生産者でありお客様でもあります。

※HACCP食品の安全性を確保する衛生管理システム

——オーラバックを導入されたきっかけを教えてください。

レタスは、冷蔵で保管していただければ2～3週間もつほど、品質には自信をもっていますが、実際の流通や店頭陳列時に、常に最適な環境におかれるとは限りません。そういった状況におかれても、より良い状態を保てるよう高性能な包装資材を求めていました。

他社の鮮度保持フィルムなども含め、色々な袋を試しましたが、ベルグリーンワイズの試験設備を利用して鮮度テストを実施した際に、常温保管を想定した虐待試験において、通常の袋よりも鮮度面で効果の差が見られたことが決め手でした。

ただ、性能の良い包装資材を使うにしても商品特性上の限界はあります。毎日食べる野菜だからこそ、商品のブランディングと、手軽に食べていただけるプライス面で、オーラバックは最適な商品であったため採用に至りました。

——当社の対応についてはいかがでしたか。

親身な対応が印象的でした。ユーザーとの商談にも立会うなど、ただのフィルムメーカーとしてではなく、同じ感性をもって、お客様の視点に立った提案をしてくださいました。きっかけは、ユーザーからの紹介でしたが、紹介者がいなかったとしても、オーラバックを使っていたと思います。

——今回のパッケージへのこだわりについてお聞かせください。

分かりやすい表示と、カジュアルかつ高級感があるデザインにこだわりました。「白」をベースに、美浜町の海をイメージした水しぶきの柄を入れるなど新鮮さと清潔さを意識したデザインにし、余計な情報は入れず、買う人が迷わず手に取りやすいデザインにしました。

また、大きさと形が一見似ている、フルレタスとフリートレタスは間違えて買うことが無いように、表面に野菜のイラストを入れ、下の帯の色を変えることで区別をしやすいようにしました。



——お客様の反応はいかがですか。

品質には自信をもっているため、一般的なレタスよりも価格は高めですが、生産しているレタスは、全て出荷されている状態です。サンプルを出した先からの反響も高く、今後の売れ行きを見て判断していきますが、品質保持とデザインにも満足しています。

——商品はどういったお客様へ卸されていますか。

今回の商品は、全国の生協やJA、大手スーパーで採用され並んでいます。生協やJAに並ぶ際は、地元のご当地キャラクター「へしこちゃん」のラベルを貼って福井県美浜町のPRをしています。また、美浜町のふるさと納税のお礼品への採用が決まり、現在準備を進めています。

結球レタスに関しては、大手航空会社のスイートラウンジの食材として使われています。棚もちが良いため、廃棄になる量が少なく、当初の発注数量から減らしてほしいと要望されたほどです。各メディアへの露出も増えており、多くの反響があるため、今後さらなる増産と販路拡大を考えています。

——今後の事業拡大にむけてのご予定を聞かせてください。

まだ工場内に拡張可能なスペースがあるため、設備を増設し、生産量を現在の約2倍にまで増やすことを目指しています。また、今年は香港の展示会に出展を予定しており、海外輸出も視野に入れています。将来的には、イスラム圏への展開をふまえ、マレーシアでのハラール認証の取得も計画しています。

しかし、当社商品のブランド価値を高める上で、日本に本拠点があることは大事です。野菜工場における設備やノウハウは日本特有の技術であり、その品質があってこそ海外展開だと考えています。今、国内では高齢化のため農業が衰退している中、今後野菜工場の役割は増えていきます。だからこそ、当社がリーディングカンパニーとなり、この業界を引っ張っていきたくと考えています。



[DATA] 株式会社NOUMANN
〒919-1146 福井県三方郡美浜町大野21-20-1
HP: <http://noumann.com/>

パッケージによる青果物の「鮮度保持」

「どういう仕組み?」「どうして効果が出るの?」



当社の技術担当者が
高鮮度保持袋「オーラパック」を解説します!

青果物の生理現象には、「光合成」、「呼吸生理」、「蒸散生理」の三つがあります。「光合成」では青果物が生きていくためのエネルギーの素を自ら作る営みが行われています。しかし、収穫後は、根からの水の供給が絶たれ、太陽からの光エネルギーを受けにくくなるため、生きるためのエネルギーの素の製造が行われなくなります。

「呼吸生理」では「光合成」で蓄えられたエネルギーの素を使って、生きるためのエネルギーへと変える作業がおこなわれます。これは、収穫後も続き、エネルギーの素がなくなるまで続きます。



「蒸散生理」は、青果物内の水が水蒸気となって青果物から出ていく現象のことを言います。その目的は、(1)根からの吸収を促進させる、(2)水分量の調節、(3)体温の調節の三点があります。

(1)は、収穫後は行われませんが、(2)は、呼吸生理の際に出た水を体外に出す、動物でいうトイレのイメージ、(3)は、環境やストレス等で体温が上がった時に汗を出す、動物でいう汗のイメージになります。

水分もエネルギーの素と同様に、収穫後は、供給が絶たれますので、収穫時に持っている水分の5%以上を失うと、大半の青果物は商品価値が無くなると言われてい

ます。この様に、青果物を長持ちさせるには、「呼吸生理」、「蒸散生理」をコントロールすることが、とても重要と言えます。「呼吸生理」は、動物と同様に酸素を吸収して、二酸化炭素を排出しています。この二酸化炭素は、葉の裏側にある気孔から体外に出てい

くのですが、それは濃度差を利用した拡散により行われています。大気中の二酸化炭素濃度は、0.04% (余談ですが、昔は、大気中の二酸化炭素濃度は、0.03%と言われていたのですが、二酸化炭素は、地球温暖化の原因の温室効果ガスのひとつとして、次第に濃度が上昇しており、昨年の12月には0.04%を超過している事がわかっています)なので、「呼吸生理」で発生した二酸化炭素は、気孔を通じて、その濃度の低い大気へと放出されます。ここで、青果物の周りの環境の二酸化炭素濃度を高めると、青果物体内と体外の濃度差がなくなるため、「呼吸生理」で発生した二酸化炭素は体外に放出されなくなり、結果的に「呼吸生理」が抑制されます。

「蒸散生理」で発生する水蒸気に関しても同様に、青果物体内と体外の濃度差により、水蒸気が放出されますので、青果物の周りの環境を高湿度とすることで、濃度差がなくなり、水蒸気の放出が抑制されます。

収穫後の青果物は、ストレスがいっぱい
そんな青果物に快適な空間を、オーラパックが提供します。

現在の青果物鮮度保持技術の主流となっているMA(Modified atmosphere)は、この考え方をベースに行われています。具体的には、青果物をプラスチックフィルム袋で包装すると、包装した青果物から発生する二酸化炭素が袋内に溜まり、青果物のまわりの二酸化炭素濃度が次第に高くなります。そして、上記の通り、青果物体内と体外の二酸化炭素濃度の差がなくなると、「呼吸生理」が抑制されます。「蒸散生理」により発生する水蒸気に関しても、プラスチックフィルム袋で包装する事で、水蒸気が袋内に充満するため、青果物体内と体外の水蒸気の濃度差がなくなり、「蒸散生理」を抑制

することができます。

オーラパックは、このMA機能に加え、水分子をほんのごくわずかに振動させることができます。水分子の分子内、分子間を、ごくわずかに振動させることで、青果物体内の水が動きやすい状態にすることが出来ます。青果物は、収穫後、根からの水分補給が絶たれたストレスであったり、プラスチックフィルム袋で包装されることで、半強制的に「呼吸生理」や「蒸散生理」を抑制されたストレスにより、動物でいう過呼吸状態になったり、ストレスにより上昇した体温を下げようと無理やり蒸散を行おうとすることがあり、品質低下を招きます。ここで、体内の水分子を

ほんのごくわずかに振動させて、水が動きやすい状態にすることで、水の移動が行われて、代謝物の運搬、貯蔵、分解等の営みを正常に近い状態に戻すことができ、ストレスを軽減する効果があります。



メディア掲載情報

当社は国から認定を受けた「新連携事業計画」に取り組んでいます



認定事業名

水分子活性等を利用して青果物の鮮度を保持する
包装フィルムの製造・販売事業

〈事業認定日〉2012年2月3日
〈連携事業社名〉
株式会社ベルグリーンワイズ(販売)
株式会社ヒダバック(生産)
有限会社テクノワールド(技術指導)



新連携事業の成功事例として
取り組みの様子が取材されました。



メディア掲載一覧

媒体名	掲載日時	掲載内容
日本経済新聞	2015/6/22	オーラバック枝豆少量サイズ紹介
福岡朝日テレビ	2015/6/23	九州アグリノベーション出展時のブース紹介
食品包装	2015/7/1	オーラバック枝豆少量サイズ紹介
フィルムニュース	2015/7/25	オーラバックレンジで温野菜紹介
包装タイムス	2015/8/17	オーラバックすぐ食べレンジシリーズ紹介
化学工業日報	2015/8/18	オーラバックすぐ食べレンジとうもろこし
中部経済新聞	2015/8/24	オーラバックレンジで温野菜紹介
包装産業	2015/9/15	野菜の日、オーラバックきくらげ紹介
Yahooニュース	2015/9/20	売られている野菜の鮮度を見抜く“意外”な方法 「包装」と「レンジ調理」でおいしさはどう変わる?
ITメディア	2015/9/20	売られている野菜の鮮度を見抜く“意外”な方法 「包装」と「レンジ調理」でおいしさはどう変わる?
日本農業新聞	2015/9/28	レンジ調理可能 野菜の鮮度保持袋
フジテレビ ノンストップ	2015/9/29	野菜高騰に勝つ保存術 カット野菜に使えるグッズ
WEB JOURNAL	2015/9/28	産地の新鮮さをそのままに
旬刊包装産業	2015/11/15	「安納芋専用袋」新登場
農業協同組合新聞 web版	2015/11/19	農業生産と物流、技術などが集合「アグリノベーション2015」(ニュース)栽培技術
フィルムニュース	2015/11/25	OPP防曇ブラマック規格袋ブランドを「BELLEボードン」に統合
時局	2016/1/7	高鮮度保持袋「オーラバック」シリーズ技術開発拠点新設でさらなる充実化
フィルムニュース	2016/1/20	レンジで温野菜／スタンドバック
包装タイムス	2016/2/8	レンジ調理のレシピ提案
包装産業	2016/3/15	スイカバック S/M/L 青果物高鮮度保持袋を発売
農経しんぼう	2016/3/28	スイカバック S/M/L 青果物高鮮度保持袋を発売
WEB JOURNAL	2016/3/18	青果物を長持ちさせるフィルム「オーラバック」

季節野菜の商品一覧

Autumn & Winter

オーラバック すぐ食べレンジ

オーラバックさつまいもレンジ規格品

高気圧 チェック



商品コード 1755

サイズ(mm)	130×255+15
厚み(μm)	40
入数(枚)	1,500
重量(g/枚)	2.56
POS	4980704017367
内容量目安	さつまいも1〜2本
加熱時間目安	500W:約5分 150W:約15分

オーラバック紅はるかレンジ規格品

高気圧 チェック



商品コード 50380

サイズ(mm)	130×255+15
厚み(μm)	40
入数(枚)	1,500
重量(g/枚)	2.56
POS	4980704503808
内容量目安	紅はるか1〜2本
加熱時間目安	500W:約5分 150W:約15分

オーラバック安納芋レンジ規格品

高気圧 チェック



商品コード 50153

サイズ(mm)	150×200+20
厚み(μm)	40
入数(枚)	1,500
重量(g/枚)	2.41
POS	4980704501538
内容量目安	Sサイズ2〜3本
加熱時間目安	500W:約7分 150W:約15分

オーラバックじゃがいもレンジ規格品

高気圧 チェック



商品コード 50382

サイズ(mm)	150×130+20 (ガゼット30)
厚み(μm)	40
入数(枚)	3,000
重量(g/枚)	1.98
POS	—
内容量目安	約200〜250g
加熱時間目安	500W:約4分

POSパック

さつまいも

POSさつまいも(イラスト)規格品



商品コード 2702

サイズ(mm)	170×330
穴数	2
材質	FG
厚み(μm)	25
入数(枚)	10,000
重量(g/枚)	2.56
POS	4980704026994

ながいも

POSながいも規格品



商品コード 2893

サイズ(mm)	115×600
穴数	2
材質	FG
厚み(μm)	25
入数(枚)	6,000
重量(g/枚)	3.15
POS	4980704028936

さといも

POSさといも(イラスト)規格品



商品コード	2361
サイズ(mm)	160×280
穴数	2
材質	FG
厚み(μm)	25
入数(枚)	10,000
重量(g/枚)	2.05
POS	4980704023610

POSさといも規格品



商品コード	2899
サイズ(mm)	180×300
穴数	2
材質	FG
厚み(μm)	20
入数(枚)	10,000
重量(g/枚)	1.97
POS	4980704028998

ばれいしょ

POSばれいしょ(イラスト)規格品



商品コード	6109
サイズ(mm)	180×255×G25
穴数	4
材質	T&F
厚み(μm)	25
入数(枚)	10,000
重量(g/枚)	2.30
POS	4980704061094

POSばれいしょ規格品



商品コード	2894
サイズ(mm)	180×300
穴数	角2
材質	FG
厚み(μm)	20
入数(枚)	10,000
重量(g/枚)	1.97
POS	4980704028943

メークイン

POSメークイン(イラスト)規格品



商品コード	6108
サイズ(mm)	180×255×G25
穴数	4
材質	T&F
厚み(μm)	25
入数(枚)	10,000
重量(g/枚)	2.30
POS	4980704061087

POSメークイン規格品



商品コード	2880
サイズ(mm)	180×300
穴数	角2
材質	FG
厚み(μm)	20
入数(枚)	10,000
重量(g/枚)	1.97
POS	4980704028806

じゃがいも

POSじゃがいも規格品



商品コード	7533
サイズ(mm)	190×300
穴数	4
材質	T&F
厚み(μm)	25
入数(枚)	10,000
重量(g/枚)	2.60
POS	4980704075329

POS北海道じゃがいも(イラスト)規格品



商品コード	6590
サイズ(mm)	180×300
穴数	4
材質	FG
厚み(μm)	20
入数(枚)	10,000
重量(g/枚)	1.97
POS	4980704065900

新じゃがいも

オーラバック新じゃがいも規格品



鹿児島県産

商品コード **3151**

サイズ(mm)	180×300
厚み(μm)	20
入数(枚)	5,000
重量(g/枚)	1.97
POS	4980704047685

長崎県産

商品コード **3154**

サイズ(mm)	180×300
厚み(μm)	20
入数(枚)	5,000
重量(g/枚)	1.97
POS	4980704047685

POS新じゃがいも規格品



商品コード **3442**

サイズ(mm)	180×280
穴数	4
材質	T&F
厚み(μm)	30
入数(枚)	10,000
重量(g/枚)	2.76
POS	4980704036658

しいたけ

オーラバックK



品名	商品コード	サイズ(mm)	厚み(μm)	入数(枚)	重量(g/枚)
オーラバックK8号規格品	1390	150×250	20	5,000	1.37
オーラバックK9号規格品	1391	150×300	20	5,000	1.64
オーラバックK10号規格品	1392	180×270	20	5,000	1.77
オーラバックK11号規格品	1393	200×300	20	5,000	2.19
オーラバックK12号規格品	1696	230×340	20	5,000	2.86
オーラバックK13号規格品	1697	260×380	20	5,000	3.61

※各サイズにオーラバックロゴマークとブラマークが入っています。 ※1ケースより運賃元払いになります。

ねぎ

POSねぎ規格品



商品コード	2909
サイズ(mm)	120×750
穴数	0
材質	FG
厚み(μm)	20
入数(枚)	6,000
重量(g/枚)	3.29
POS	4980704028967

POS細ねぎ規格品



商品コード	2895
サイズ(mm)	90×600
穴数	0
材質	FG
厚み(μm)	25
入数(枚)	6,000
重量(g/枚)	2.47
POS	4980704028950

白菜

POS白菜シート1/2用シート規格品



商品コード	6176
サイズ(mm)	330×600
穴数	0
材質	FG
厚み(μm)	20
入数(枚)	5,000
重量(g/枚)	3.62
POS	4980704061766

POS白菜1/4用シート規格品



商品コード	6339
サイズ(mm)	330×450
穴数	0
材質	FG
厚み(μm)	20
入数(枚)	5,000
重量(g/枚)	2.71
POS	4980704063395

ほうれん草

POSほうれん草1束規格品

三角袋



商品コード	2897
サイズ(mm)	100×330(天巾230)
穴数	角水抜
材質	FG
厚み(μm)	20
入数(枚)	10,000
重量(g/枚)	1.99
POS	4980704028974

POSほうれん草規格品

三角袋



商品コード	2884
サイズ(mm)	150×360(天巾280)
穴数	角水抜
材質	FG
厚み(μm)	20
入数(枚)	10,000
重量(g/枚)	2.83
POS	4980704028844

POSほうれん草2束規格品



商品コード	2736
サイズ(mm)	230×340
穴数	角カット
材質	FG
厚み(μm)	20
入数(枚)	6,000
重量(g/枚)	2.86
POS	4980704028844

チンゲンサイ

POSチンゲンサイ規格品



商品コード	2904
サイズ(mm)	200×350
穴数	0
材質	FG
厚み(μm)	20
入数(枚)	6,000
重量(g/枚)	2.56
POS	4980704029049

みつば

POSみつば規格品



商品コード	2891
サイズ(mm)	100×350
穴数	0
材質	FG
厚み(μm)	20
入数(枚)	10,000
重量(g/枚)	1.28
POS	4980704028912

にら

POSにら規格品



商品コード	2892
サイズ(mm)	100×450
穴数	0
材質	FG
厚み(μm)	20
入数(枚)	10,000
重量(g/枚)	1.64
POS	4980704028929

POSにら大規格品



商品コード	2858
サイズ(mm)	120×500
穴数	0
材質	FG
厚み(μm)	20
入数(枚)	10,000
重量(g/枚)	2.19
POS	4980704028585

ごぼう

POSごぼう規格品



商品コード 2901	商品コード 2358	商品コード 2543
サイズ(mm) 70×800	サイズ(mm) 75×800	サイズ(mm) 80×800
穴数 2	穴数 2	穴数 2
材質 FG	材質 FG	材質 FG
厚み(μm) 20	厚み(μm) 20	厚み(μm) 20
入数(枚) 6,000	入数(枚) 6,000	入数(枚) 6,000
重量(g/枚) 2.05	重量(g/枚) 2.19	重量(g/枚) 2.34
POS 4980704026970	POS 4980704023580	POS 4980704023580

POSごぼう規格品



ごぼう1P

商品コード	2905
サイズ(mm)	75×900
穴数	2
材質	FG
厚み(μm)	20
入数(枚)	6,000
重量(g/枚)	2.47
POS	4980704029056

ごぼう2P

商品コード	2906
サイズ(mm)	75×900
穴数	2
材質	FG
厚み(μm)	20
入数(枚)	6,000
重量(g/枚)	2.47
POS	4980704029063

にんじん

ecoPOSにんじん規格品



県産地・ 生産者名の 印字可能!

印字対応の場合は、
5,000枚以上からの
ご注文になります。
黒字・字体・印字場所は
指定です。

商品コード 40200

サイズ(mm)	180×330
穴 数	4
材 質	FG
厚み(μm)	20
入 数(枚)	10,000
重量(g/枚)	2.17
POS	4980704057141

POSにんじん(イラスト)規格品



商品コード 2878

サイズ(mm)	180×300
穴 数	角2
材 質	FG
厚み(μm)	25
入 数(枚)	10,000
重量(g/枚)	2.47
POS	4980704028783

POSにんじん5本規格品



商品コード 2890

サイズ(mm)	200×330
穴 数	角2
材 質	FG
厚み(μm)	20
入 数(枚)	10,000
重量(g/枚)	2.41
POS	4980704028905

POSにんじん規格品



商品コード 2879

サイズ(mm)	180×300
穴 数	角2
材 質	FG
厚み(μm)	20
入 数(枚)	10,000
重量(g/枚)	1.97
POS	4980704028783

商品コード 2847

サイズ(mm)	180×300
穴 数	0
材 質	FG
厚み(μm)	20
入 数(枚)	10,000
重量(g/枚)	1.97
POS	4980704028783



商品コード 2513

サイズ(mm)	150×280
穴 数	角2
材 質	FG
厚み(μm)	20
入 数(枚)	10,000
重量(g/枚)	1.53
POS	4980704025133

商品コード 2524

サイズ(mm)	150×300
穴 数	角2
材 質	FG
厚み(μm)	20
入 数(枚)	10,000
重量(g/枚)	1.64
POS	4980704025133

大根

ecoPOSカット大根規格品



商品コード	40000
サイズ(mm)	160×350
穴数	0
材質	FG
厚み(μm)	20
入数(枚)	10,000
重量(g/枚)	2.05
POS	4980704057134

POS大根カット規格品



商品コード	2902
サイズ(mm)	160×350
穴数	0
材質	FG
厚み(μm)	20
入数(枚)	10,000
重量(g/枚)	2.05
POS	4980704029025

みかん



POSみかんS規格品

商品コード	6143
サイズ(mm)	200×320+G30
穴数	6
材質	T&F
厚み(μm)	25
入数(枚)	5,000
重量(g/枚)	3.20
POS	4980704061438

POSみかんM規格品

商品コード	6144
サイズ(mm)	200×320+G30
穴数	6
材質	T&F
厚み(μm)	25
入数(枚)	5,000
重量(g/枚)	3.20
POS	4980704061445

POSみかんL規格品

商品コード	6145
サイズ(mm)	200×320+G30
穴数	6
材質	T&F
厚み(μm)	25
入数(枚)	5,000
重量(g/枚)	3.20
POS	4980704061452

豆知識

Dekopon

デ

コポンの正式な品種名は「不知火(しらぬい)」
不知火の中でも、糖度やクエン酸の基準値をクリアした
ものが「デコポン」というブランド名を使用できます。

そのような選ばれたデコポンにおすすめなパッケージ
がオーラパックです。鮮度を長持ちさせる効果で、長期
保存のご採用実績もあります。



中部地区スーパーマーケット様ご採用事例

お客様採用事例の詳細はこちらから

http://bellegreenwise.co.jp/s_jirei/9408/



いちご

いちごシート(OPP防曇)

TP

OPP防曇フィルム。
片側テープのタイプです。



商品コード 2410

サイズ(mm)	170×225
穴数	0
材質	FG
厚み(μm)	25
入数(枚)	10,000
重量(g/枚)	0.87
POS	-

いちごシート(OPS)

TP

OPSフィルム。
両側テープのタイプです。



ブラマーク

商品コード 11200

サイズ(mm)	150×220
穴数	0
材質	OPS
厚み(μm)	20
入数(枚)	8,000
重量(g/枚)	0.69
POS	-

フレッシュフルーツ白

商品コード 11201

サイズ(mm)	150×220
穴数	0
材質	OPS
厚み(μm)	20
入数(枚)	8,000
重量(g/枚)	0.69
POS	-



ストロベリー金

商品コード 11202

サイズ(mm)	150×220
穴数	0
材質	OPS
厚み(μm)	220
入数(枚)	8,000
重量(g/枚)	0.69
POS	-



フルーツ用

フルーツバックシート

TP

ぶどうや桃などの
大きめパック用トップシート。
通気性の良い穴あきタイプ。
両側テープ付。



商品コード 5954

サイズ(mm)	170×280
穴数	6
材質	OPP
厚み(μm)	30
入数(枚)	5,000
重量(g/枚)	1.30
POS	-



オーラパックで鮮度長持ち 水耕レタス



オーラパックは収穫後に停滞してしまう
青果物内の水分子に働きかけ、
水分子をスムーズに循環させることで、
青果物のみずみずしさを保ちます。

オーラパックの水分子活性機能

オーラパック



一般包装



単分子化



注目急上昇
の
工場野菜

相性よし

水分量が多い
水耕レタスはしおれに
差が出る!

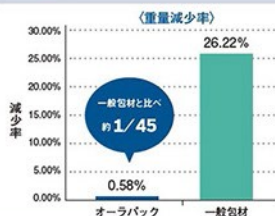
〈テスト日数:4日経過〉 [試験環境] 平均温度:20℃、平均湿度:65%RH



オーラパック



一般包材



蒸散抑制
により
シャキッと
長持ち!



BELLE GREEN WISE

株式会社 ベルグリーンワイズ

本社

Tel (052) 238-1413

〒460-0007
愛知県名古屋市中区新栄
2-42-28



東京オフィス

Tel (03) 3258-0030

〒101-0037
東京都千代田区神田西福田町4
ユニオン神田西福田町ビル5F



大阪オフィス

Tel (06) 6390-6360

〒532-0011
大阪市淀川区西中島2-14-6
新大阪第2ビル1F



技術・開発拠点 未来創造Lab

Tel (052) 238-1407

〒460-0008
名古屋市中区栄5-5-4 ベルパークフロント3F

<http://www.facebook.com/bellegreenwise>