

“青果物を長持ち” させるフィルム

オーラパック[®]



鮮度保持+レンジ調理対応

オーラパック すぐ食べレンジ[®]

VOL.6



青果物を長持ちさせるフィルム

オーラパック

産地の新鮮さを
そのままに



開発コンセプト

「産地採れたての新鮮な野菜を安全に食べたい」「お店や家庭で青果物を捨てるのはもったいない」というユーザーや消費者の声から生まれた商品です。新鮮な状態を一日でも長く保持できるように、自信をもってご提案いたします。

ベルグリーンワイズの本気

鮮度保持に関するパッケージのエキスパートとして、様々な青果物での社内テストや、各種研究機関での鮮度保持テストを実施し、データを蓄積しています。これからもパッケージで野菜の価値を高められるよう、品質向上に努めます。

オーラパックの機能 ～鮮度を保つ仕組み～

水分子活性機能 水分子の単分子化による、蒸散抑制効果



オーラパックは、水分子活性効果により収穫後に停滞してしまう青果物内水分の分子運動を活性化させます。

特に水分率が90～96%と高い青果物については、青果内に保有する水分子を活性化させ収穫後の組織損傷（鮮度劣化）を防ぎます。

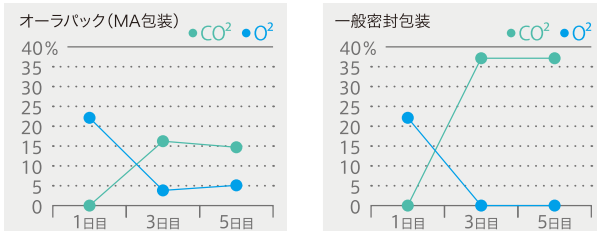
また単分子化を進行させ組織細胞に水分子が分散し含水を促すことで、蒸散抑制の効果も期待できます。

MA包装

呼吸抑制による鮮度保持

オーラパックは、野菜の鮮度保持に理想的な低酸素濃度、高二氧化碳濃度の状態を作り出し、内容物の呼吸コントロールを実現することにより青果物の鮮度を保持します。

包装後のガス濃度変化



高い防曇性

蒸れを抑制し、袋内部への水滴の発生を防止

青果物の水分蒸散により包装袋内部は高湿度状態になります。オーラパックは蒸れを抑制し、袋内部の表面は水滴にならないように作用する高防曇性を備えています。



オーラパック



OPP防曇

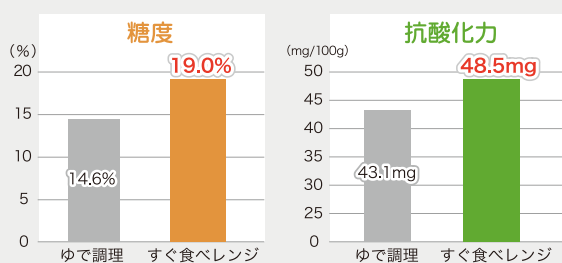
オーラパックすぐ食べレンジのメリット ～鮮度保持+α～

袋のまま調理するので 栄養・おいしさそのまま確保

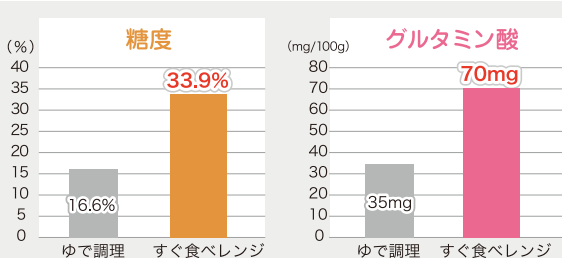
栄養素やうまみ成分もそのまま残します。

袋のまま調理するので、お湯でゆでる場合より栄養とおいしさを確保できます。

■ とうもろこし



■ かぼちゃ



電子レンジで簡単調理できるので 調理時間を短縮、節電効果も

下ごしらえも簡単。調理時間を短縮できます。

■ ジャがいも



調理時間	ゆでる 12分30秒 > レンジ 2分40秒
電気代	7.1円 > 1.0円

■ にんじん



調理時間	ゆでる 4分30秒 > レンジ 2分40秒
電気代	4.6円 > 0.8円

■ ブロッコリー



調理時間	ゆでる 4分 > レンジ 2分
電気代	4.3円 > 0.7円

■ 小松菜



調理時間	ゆでる 3分30秒 > レンジ 1分
電気代	3.9円 > 0.3円

※ FarmToWellness倶楽部（デリカフーズ）調べ

※2010年8月 東京電力調べ

オーラパックの鮮度保持効果

枝豆

効果: 変色の抑制

【テスト日数: 4日経過 試験環境: 平均温度23°C、平均湿度40%RH】

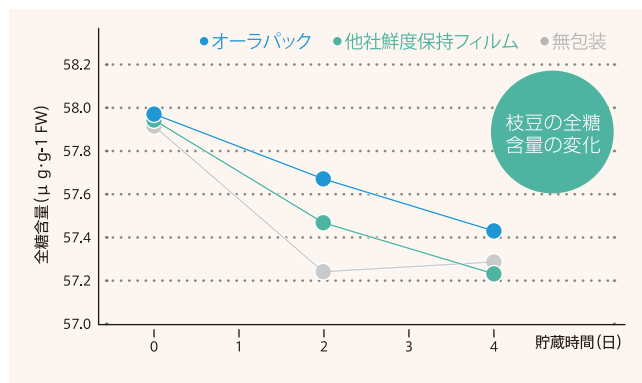


オーラパック



OPP 防曇

糖度の低下を抑えます



調査: 岐阜大学 前澤重禮教授 (テスト環境: 10°C)

※ 無包装の全糖含量が貯蔵2日目以降に上昇したのは、無包装のための高蒸散量による水分含量の低下が原因である。

しいたけ (袋)

効果: 変色、ニオイの抑制

【テスト日数: 5日経過 試験環境: 平均温度25°C、平均湿度42%RH】



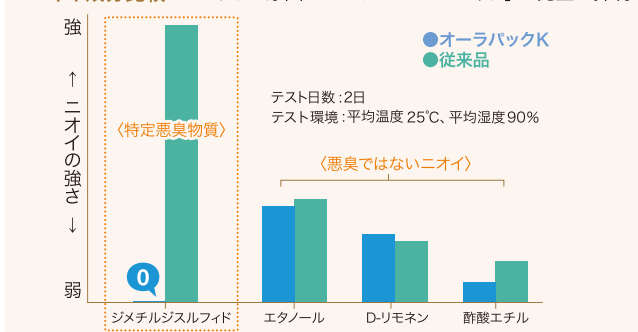
オーラパック



OPP 防曇

ニオイの発生を抑制します

ニオイ成分比較 ニオイの原因「ジメチルジスルフィド」の発生を抑制



異臭の原因はジメチルジスルフィド。
新開発の“オーラパックK”は袋内のニオイ成分の発生を大きく抑えます。

しいたけ (ラップ)

効果: 褐変、委縮の抑制

【テスト日数: 6日経過 試験環境: 平均温度25°C、平均湿度40%RH】



オーラバックラップ



ラップ

ブロッコリー

効果: 変色、ニオイの抑制

【テスト日数: 3日経過 試験環境: 平均温度26°C、平均湿度42%RH】



オーラバック



OPP 防曇

レタス

効果: 萎れの抑制

【テスト日数: 4日経過 試験環境: 平均温度20°C、平均湿度65%RH】



オーラパック



OPP 防曇

ほうれん草

効果: 葉部の萎れ、茎部の変色の抑制

【テスト日数: 4日経過 試験環境: 平均温度27°C、平均湿度48%RH】



オーラパック



OPP 防曇



梅

効果: 変色の抑制

【テスト日数: 3日経過 試験環境: 平均温度25°C、平均湿度38%RH】



オーラパック



OPP 防曇

柿

効果: 軟化の抑制

【テスト日数: 30日経過 試験環境: 平均温度24°C、平均湿度46%RH】



オーラパック



OPP 防曇

きゅうり

効果: 腐敗の抑制

【テスト日数: 7日経過 試験環境: 平均温度18°C、平均湿度38%RH】



オーラパック



OPP 防曇

千切りキャベツ

効果: 変色、とろけの抑制

【テスト日数: 4日経過 試験環境: 平均温度24°C、平均湿度50%RH】



オーラパック



OPP 防曇

オーラパック 青果物別 推奨一覧

オーラパック



オーラパックK



オーラパックS



種類	青果物	推奨グレード	
果菜類	なす	オーラパックS	
	きゅうり		
	ピーマン		
	パプリカ		
	オクラ		
	とうもろこし		
	トマト		
	ミニトマト		
葉茎菜類	ほうれん草	オーラパックS	
	小松菜		
	水菜		
	チンゲン菜		
	モロヘイヤ		
	ブロッコリー		オーラパックS
	カリフラワー	オーラパックS	
	アスパラ		
	サニーレタス		
	グリーンリーフ		
	セロリ		
	ねぎ		
	ニラ		
	みつば		
	大葉		オーラパック
	バジル		オーラパックS
	ルッコラ		
	サンチュ		
	ベビーリーフ		
	豆苗		
根菜類	人参	オーラパックS	
	ラディッシュ		
	生姜		

種類	青果物	推奨グレード
土物類	新じゃがいも	オーラパックK
	さつまいも	オーラパックS
	里芋	
	たまねぎ	
菌茸類	しいたけ	オーラパックK
	まつたけ	オーラパックK
	えりんぎ	
	しめじ	オーラパック
	えのき	
	きくらげ	
	まいたけ	
なめこ		
豆科野菜類	枝豆	オーラパック枝豆
	さやえんどう	オーラパックS
	いんげん豆	
	そら豆	
果実類	梅	オーラパック梅1kg
	柿	オーラパック
	ミカン	オーラパックS
	デコボン	
	オレンジ	
	梨	
	キウイ	
	レモン	
	バナナ	
りんご		
カット野菜	カット品	オーラパック
	千切りキャベツ	オーラパック少量カット

※産地・品種・保管環境などにより、鮮度保持効果に差が出る場合があります。導入の前に、サンプル品をお試しください。
 ※使用環境は1～10℃での保存を推奨します。25℃以上の環境が続くと効果が発揮されにくくなります。(黒文字の青果物)

オーラパック 商品一覧

オーラパック

カット野菜（カット品）などの鮮度保持に効果的！



品名	商品コード	サイズ (mm)	厚み (μm)	入数 (枚)	重量 (g/ 枚)
オーラパック8号規格品	2380	150×250	20	5,000	1.37
オーラパック9号規格品	2381	150×300	20	5,000	1.64
オーラパック10号規格品	2382	180×270	20	5,000	1.77
オーラパック11号規格品	2383	200×300	20	5,000	2.19
オーラパック12号規格品	2384	230×340	20	5,000	2.86
オーラパック13号規格品	2385	260×380	20	5,000	3.61
オーラパックブラ規格品	5113	180×300	25	5,000	2.47

オーラパック K

しいたけ、えりんぎなどの鮮度保持に効果的！



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

オーラパック S

青果物全般の鮮度保持に効果的！



品名	商品コード	サイズ (mm)	厚み (μm)	入数 (枚)	重量 (g/ 枚)
オーラパックS8号規格品	1690	150×250	20	5,000	1.37
オーラパックS9号規格品	1691	150×300	20	5,000	1.64
オーラパックS10号規格品	1692	180×270	20	5,000	1.77
オーラパックS11号規格品	1693	200×300	20	5,000	2.19
オーラパックS12号規格品	1694	230×340	20	5,000	2.86
オーラパックS13号規格品	1695	260×380	20	5,000	3.61

オーラパック 枝豆用



品名	商品コード	サイズ (mm)	厚み (μm)	入数 (枚)	重量 (g/ 枚)
AP枝豆イラスト規格品	3403	170×200+30 チャック付	40	5,000	2.86
AP枝豆規格品	4383	150×190+30 チャック付	40	5,000	2.41
AP枝豆規格品平袋300	5671	160×210	25	5,000	1.53

オーラパックロゴマークとブラマークが入っています。
※1ケース以上運賃元払いです。

オーラパック 商品一覧

オーラパック ラクポスブロッコリー規格品

角R



商品コード 1750	
サイズ (mm)	255×340角R
厚み (μm)	20
入数 (枚)	5,000
重量 (g/枚)	3.17
P O S	4980704017503

オーラパック 少量カット規格品

角R



商品コード 1706	
サイズ (mm)	210×300角R
厚み (μm)	20
入数 (枚)	5,000
重量 (g/枚)	2.30
P O S	-

オーラパック 新じゃがいも規格品



どちらかの県産地表示が
お選びいただけます。

長崎県産

鹿児島県産

※白四角枠に県産地表示

鹿児島県産		長崎県産	
商品コード 3151		商品コード 3154	
サイズ (mm)	180×300	サイズ (mm)	180×300
厚み (μm)	20	厚み (μm)	20
入数 (枚)	5,000	入数 (枚)	5,000
重量 (g/枚)	1.97	重量 (g/枚)	1.97
P O S	4980704047685	P O S	4980704047685

オーラパック 梅1Kg規格品



商品コード 3739	
サイズ (mm)	200×320
厚み (μm)	30
入数 (枚)	5,000
重量 (g/枚)	3.51
P O S	-

オーラパック 千切りキャベツ規格品



商品コード 4184	
サイズ (mm)	300×350
厚み (μm)	30
入数 (枚)	5,000
重量 (g/枚)	5.75
P O S	-

※各種オーラパックロゴマークとプ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。

オーラパックラップ規格品

しいたけなどの菌茸類のトレー用ラップに最適です。
ハンド用、機械用のバリエーションがあります。



商品コード	巾 (mm)	巻数 (M)	厚み (μm)	入数 (本)	重量 (g/本)
12818	280	750	10.5	4	2,570
12860	300	750		4	2,754
12861	350	750		4	3,213
12825	400	750		4	3,727
12821	280	1,000	11.5	2	3,926
12822	300	1,000		2	4,207
12824	350	1,000		2	4,908
12829	400	1,000		2	5,609

※納期は約2週間いただいております。

オーラパック大袋規格品

段ボールやコンテナなどの内袋としてお使い頂けます。



	AP大袋 7663規格品	AP大袋 9085規格品
商品コード	50660	50661
サイズ (mm)	760×630	900×850
厚み (μm)	25	25
入数 (枚)	500	500
重量 (g/枚)	21.86	34.93
P O S	-	-

※出荷は500枚単位になります。
※2ケース以上で運賃元払いになります。

オーラパック すぐ食べレンジ 商品一覧

洗ってからレンジでチン!!
下ごしらえにも

オーラパック すぐ食べレンジ規格品

蒸気穴 チャック



■ 橙色		■ 黄色		■ 緑色	
商品コード 8528		商品コード 1367		商品コード 1368	
サイズ (mm)	150×200+20	サイズ (mm)	150×200+20	サイズ (mm)	150×200+20
厚み (μm)	40	厚み (μm)	40	厚み (μm)	40
入数 (枚)	1,500	入数 (枚)	1,500	入数 (枚)	1,500
重量 (g/枚)	2.41	重量 (g/枚)	2.41	重量 (g/枚)	2.41
P O S	4980704085281	P O S	4980704013673	P O S	4980704013680
オススメ内容物 さつまいも、じゃがいも、かぼちゃ など					

オーラパックスタンドレンジ規格品

蒸気穴 チャック



M規格品		L規格品	
商品コード 1359		商品コード 1360	
サイズ (mm)	120×145+15 (ガゼット20)	サイズ (mm)	150×125+15 (ガゼット30)
厚み (μm)	40	厚み (μm)	40
入数 (枚)	3,000	入数 (枚)	3,000
重量 (g/枚)	1.58	重量 (g/枚)	1.86
P O S	4980704013598	P O S	4980704013604
Mサイズ オススメ内容物	スナップえんどう、 ベビーコーン など	Lサイズ オススメ内容物	枝豆、じゃがいも、 しいたけ など

オーラパック 枝豆レンジ (緑) 規格品

蒸気穴 チャック



商品コード 1369	
サイズ (mm)	150×200+20
厚み (μm)	40
入数 (枚)	1,500
重量 (g/枚)	2.41
P O S	4980704012812
内容量目安	200g~250g
加熱時間目安	500W:約3~4分

オーラパック 枝豆レンジ (紺) 規格品

蒸気穴 チャック



商品コード 50251	
サイズ (mm)	150×200+20
厚み (μm)	40
入数 (枚)	1,500
重量 (g/枚)	2.41
P O S	498070452511
内容量目安	200g~250g
加熱時間目安	500W:約3~4分

オーラパック 枝豆レンジ黒300規格品

蒸気穴 チャック



商品コード 50386	
サイズ (mm)	170×180+30
厚み (μm)	40
入数 (枚)	1,500
重量 (g/枚)	2.61
P O S	4980704503860
内容量目安	約300g
加熱時間目安	500W:約4分30秒 ~5分30秒

オーラパック 少量枝豆レンジ規格品

蒸気穴 チャック



商品コード 2697	
サイズ (mm)	150×100+20 (ガゼット30)
厚み (μm)	40
入数 (枚)	3,000
重量 (g/枚)	1.65
P O S	-
内容量目安	100g~150g
加熱時間目安	500W:約2分30秒 ~3分

※各種オーラパ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。

オーラパック すぐ食べレンジ 商品一覧

洗ってからレンジでチン!
下ごしらえにも

オーラパック さつまいもレンジ規格品 蒸気穴 チャック



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
P O S	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

オーラパック 紅はるかレンジ規格品 蒸気穴 チャック



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
P O S	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

オーラパック 安納芋レンジ規格品 蒸気穴 チャック



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
P O S	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

オーラパック じゃがいもレンジ規格品 蒸気穴 チャック



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
P O S	-
内容量目安	200~250g
加熱時間目安	500W:約4分

オーラパック とうもろこしレンジ規格品 蒸気穴 チャック



商品コード 1845	
サイズ (mm)	130×305+15
厚み (μm)	40
入数 (枚)	1,500
重量 (g/枚)	3.04
P O S	4980704018456
内容量目安	とうもろこし1本
加熱時間目安	500W:約5分

オーラパック 白とうもろこしレンジ規格品 蒸気穴 チャック



商品コード 50252	
サイズ (mm)	130×305+15
厚み (μm)	40
入数 (枚)	1,500
重量 (g/枚)	3.04
P O S	4980704502528
内容量目安	とうもろこし1本
加熱時間目安	500W:約4分

オーラパック アスパラガスレンジ規格品 蒸気穴 チャック



商品コード 50350	
サイズ (mm)	115×300+20
厚み (μm)	40
入数 (枚)	1,500
重量 (g/枚)	2.69
P O S	4980704503501
内容量目安	約100g
加熱時間目安	500W:約1分30秒

オーラパック スナップえんどうレンジ規格品 蒸気穴 チャック



商品コード 50381	
サイズ (mm)	150×125+15 (ガゼット30)
厚み (μm)	40
入数 (枚)	3,000
重量 (g/枚)	1.86
P O S	4980704503815
内容量目安	約100g
加熱時間目安	500W:約2分30秒

オーラパック すぐ食べレンジ 商品一覧

そのままレンジでチン!
簡単温サラダ

オーラパックレンジで温野菜規格品

蒸気穴



商品コード 2453

サイズ (mm)	170×240
厚み (μm)	40
入数 (枚)	1,500
重量 (g/枚)	2.98
POS	-
オススメ内容物	カットかぼちゃ、カットブロッコリー、ミックスカット野菜 など

オーラパックレンジで温野菜SP規格品

蒸気穴



商品コード 2706

サイズ (mm)	150×160 (ガゼット 25)
厚み (μm)	40
入数 (枚)	3,000
重量 (g/枚)	2.03
POS	-
オススメ内容物	カットブロッコリー、きのこ類、ミックスカット野菜 など

※各種オーラパックロゴマークとプ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。

オーラパック すぐ食べレンジ 使用上の注意

洗ってからレンジでチン!

- 水分がついたままで袋に入れ、袋をお皿にのせて加熱してください。
- 固い場合は30秒ずつ再加熱してください。

洗ってからレンジでチン! & そのままレンジでチン!

- オープンやトースター、電子レンジのオート機能は絶対に使用しないでください。
- 水洗い後、水分がついたままで袋に入れ、袋のままお皿にのせて加熱してください。
- 野菜が乾燥した状態で加熱すると、発火・発煙する恐れがあります。
- 目安時間やワット数を大幅に超える加熱は、発火・発煙する恐れがありますのでご注意ください。
- 加熱しすぎには十分ご注意ください。固い場合は必ず30秒ずつ再加熱してください。
- 電子レンジ加熱中、袋が膨らみますが、蒸気吹き出し口から蒸気が抜けます。
- 電子レンジ加熱後は、袋や中身が大変熱くなっていますので、やけどにご注意ください。
- 電子レンジから取り出す際、蒸気吹き出し口から水分がこぼれる可能性がありますのでご注意ください。
- 野菜以外では使用しないでください。
- この袋は使い捨てです。繰り返し使用しないでください。

販売促進に! 各種 POP もご用意



規格品一覧表

商品コード	品名	厚み(μm)	サイズ(mm)	重量(g/枚)	ケース入数(枚)	
2380	オーラバック8号規格品	20	150×250	1.37	5,000	
2381	オーラバック9号規格品		150×300	1.64		
2382	オーラバック10号規格品		180×270	1.77		
2383	オーラバック11号規格品		200×300	2.19		
2384	オーラバック12号規格品		230×340	2.86		
2385	オーラバック13号規格品		260×380	3.61		
5113	オーラバックブラ規格品	25	180×300	2.47		
1390	オーラバックK8号規格品	20	150×250	1.37		
1391	オーラバックK9号規格品		150×300	1.64		
1392	オーラバックK10号規格品		180×270	1.77		
1393	オーラバックK11号規格品		200×300	2.19		
1696	オーラバックK12号規格品		230×340	2.86		
1697	オーラバックK13号規格品		260×380	3.61		
1690	オーラバックS8号規格品		150×250	1.37		
1691	オーラバックS9号規格品		150×300	1.64		
1692	オーラバックS10号規格品		180×270	1.77		
1693	オーラバックS11号規格品		200×300	2.19		
1694	オーラバックS12号規格品	230×340	2.86			
1695	オーラバックS13号規格品	260×380	3.61			
1750	APラクボスブロッコリー袋規格品	20	255×340角R	3.17		
3151	AP新じゃがいも鹿児島産	20	180×300	1.97		
3154	AP新じゃがいも長崎県産	20	180×300	1.97		
1706	オーラバック少量カット規格品	20	210×300角R	2.30		
3739	オーラバック梅1kg規格品	30	200×320	3.51		
4184	オーラバック千切りキャベツ規格品	30	300×350	5.75		
3403	AP枝豆イラスト規格品	40	170×200+30 チャック付	2.86		
4383	AP枝豆規格品	40	150×190+30 チャック付	2.41		
5671	AP枝豆規格品平袋300	25	160×210	1.53		

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。

8528	APすぐ食ベレンジ(橙)規格品	40	150×200+20	2.41	1,500
1367	APすぐ食ベレンジ(黄)規格品		150×200+20	2.41	1,500
1368	APすぐ食ベレンジ(緑)規格品		150×200+20	2.41	1,500
1359	APスタンドレンジM規格品		120×145+15(ガゼット20)	1.58	3,000
1360	APスタンドレンジL規格品		150×125+15(ガゼット30)	1.86	3,000
1369	AP枝豆レンジ(緑)規格品		150×200+20	2.41	1,500
50251	AP枝豆レンジ(紺)規格品		150×200+20	2.41	1,500
50386	AP枝豆レンジ黒300規格品		170×180+30	2.61	1,500
2697	AP少量枝豆レンジ規格品		150×100+20(ガゼット30)	1.65	3,000
1755	APさつまいもレンジ規格品		130×255+15	2.56	1,500
50380	AP紅はるかレンジ規格品		130×255+15	2.56	1,500
50153	AP安納芋レンジ規格品		150×200+20	2.41	1,500
50382	APじゃがいもレンジ規格品		150×130+20(ガゼット30)	1.98	3,000
1845	APとうもろこしレンジ規格品		130×305+15	3.04	1,500
50252	AP白とうもろこしレンジ規格品		130×305+15	3.04	1,500
50350	APアスパラガスレンジ規格品		115×300+20	2.69	1,500
50381	APスナップえんどうレンジ規格品		150×125+15(ガゼット30)	1.86	3,000
2453	APレンジで温野菜規格品		170×240 チャックなし	2.98	1,500
2706	APレンジで温野菜SP規格品		150×160(ガゼット25) チャックなし	2.03	3,000

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。レンジ商品にはチャック・蒸気穴がついています。

商品コード	品名	厚み(μm)	幅(mm)×巻数(m)	重量(g/本)	ケース入数(本)
12818	オーラバックラップ規格品 素材:塩ビ	10.5	280×750	2,570	4
12860			300×750	2,754	
12861			350×750	3,213	
12825			400×750	3,727	
12821		11.5	280×1000	3,926	2
12822			300×1000	4,207	
12824			350×1000	4,908	
12829			400×1000	5,609	

商品コード	品名	厚み(μm)	サイズ(mm)	重量(g/枚)	ケース入数(枚)
50660	AP大袋7663規格品	25	760×630	21.86	500
50661	AP大袋9085規格品		900×850	34.93	

株式会社 **ベルグリーンワイズ**

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

MAIL info@bellegreenwise.co.jp

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

本社 〒460-0007 愛知県名古屋市中区新栄2-42-28
TEL. 052-238-1413 FAX. 052-238-1418

東京
オフィス 〒101-0034 東京都千代田区神田西福田町4 ユニゾ神田西福田町ビル5F
TEL. 03-3258-0030 FAX. 03-3258-0033

大阪
オフィス 〒532-0011 大阪府大阪市淀川区西中島2-14-6 新大阪第2ドビル1F
TEL(06)6390-6360 FAX(06)7668-1371