

青果物の鮮度を保つフィルム「オーラパック®」枝豆用  
**サンプルプレゼントキャンペーン 4月13日より実施**  
**話題のレンジ対応「オーラパック®枝豆レンジ袋」もプレゼント！**

青果物包装資材の生産と販売を行う、株式会社ベルグリーンワイズ(本社:名古屋市中区、代表取締役 野崎健)は、4月13日(月)より、青果物の鮮度を保つフィルム「オーラパック®」の枝豆専用シリーズのサンプルプレゼントキャンペーンを実施します。対象は一般の方を除く生産関係者など業者向けで、お申込みは、当社 HP より([http://bellegreenwise.co.jp/2015\\_edamame/](http://bellegreenwise.co.jp/2015_edamame/))、もしくは直接お電話でも受付いたします。

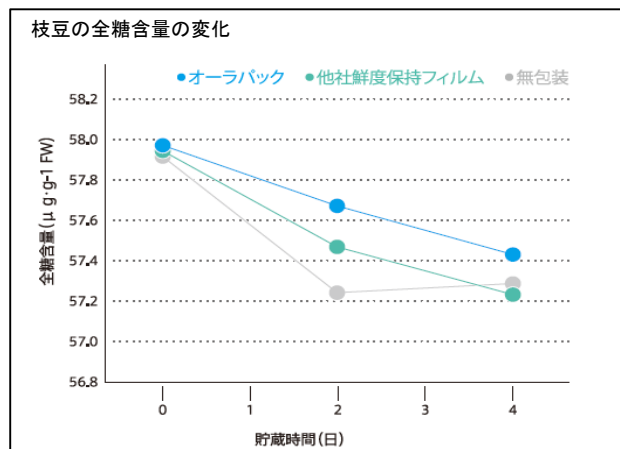


「オーラパック®」枝豆専用シリーズは、用途に合わせて5種類あり、昨年より新たに登場した、レンジ対応品や枝豆のイラスト入りのものなど、チャック付の形態で4種類、平袋のタイプで1種類の計5種類、各2枚の10枚をキャンペーン期間中にプレゼントいたします。

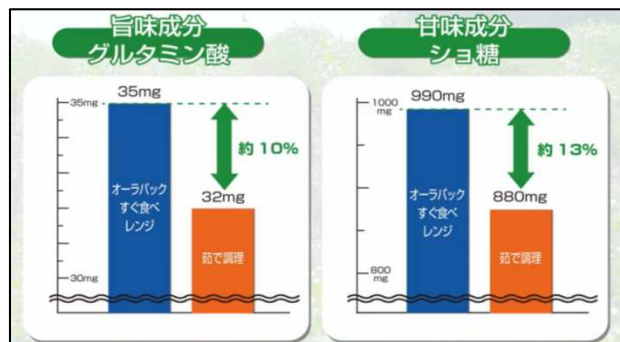
中でも現在問い合わせが急増中のレンジ対応「オーラパック®枝豆レンジ袋」については、この袋で調理することで、茹でて調理する場合よりも栄養素を多く保持することが検査機関で実証されました。美味しさや栄養価の面におけるメリットが大きいため、新しい枝豆の販売方法としての注目も高まり採用が広がっています。

今後は、全国各地の枝豆の主要生産地などへ「オーラパック®」の効果を実証してまいります。

「オーラパック®」は、当社独自の技術で、袋内の青果物の水分子に働きかける作用により、鮮度を保つ効果があります。枝豆については、黒ずみなどの変色を抑制する効果を発揮します。また、外部の検査機関にて、オーラパック®で包装する事により、新鮮な枝豆特有の甘み“ショ糖”を含む、全糖含量の低下を遅らせる事も実証されております。



岐阜大学 前澤重禮教授 監修



あいち産業科学技術総合センター調べ

株式会社

ベルグリーンワイズ

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

MAIL [info@bellegreenwise.co.jp](mailto:info@bellegreenwise.co.jp)

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

本社

愛知県名古屋市中区新栄2-42-28  
 TEL. 052-238-1407 FAX. 052-238-1418

東京  
 オフィス

東京都千代田区鍛冶町2-4-5 オオタニビル3F  
 TEL. 03-3258-0030 FAX. 03-3258-0033

広報担当：長谷