

“青果物を長持ち”させる鮮度保持フィルム

AURA  
PACK

# オーラパック枝豆

枝豆

黒ずみを抑制し、みずみずしさを保ちます

● オーラパック

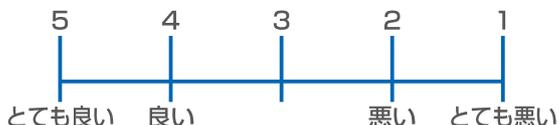


● 一般包装



4日目  
試験環境  
温度 22~25℃

※1~5の5段階にて評価



	変色	重量変化	総合評価
オーラパック枝豆	5	5	5.0
一般包材	3	2	2.5

## [コメント]

5日目の時点で、オーラパックは緑色のままだったが、一般包材は黒ずんだ検体が見られた。重量変化においても、オーラパックはほぼ減少しておらず、みずみずしさが保たれていた。

オーラパックの鮮度保持効果は、様々なシーンでメリットがあります

### [産地]

- 他産地との差別化、産地のブランド化につながります。

### [市場]

- 鮮度、品質向上により、小売店からの信頼につながります。

### [小売店]

- 棚もちの向上や、廃棄ロス・クレームの削減につながります。

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)

本社

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

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