BELLE GREEN WISE

＝BELLE GREENWISE News！　Vol.3＝

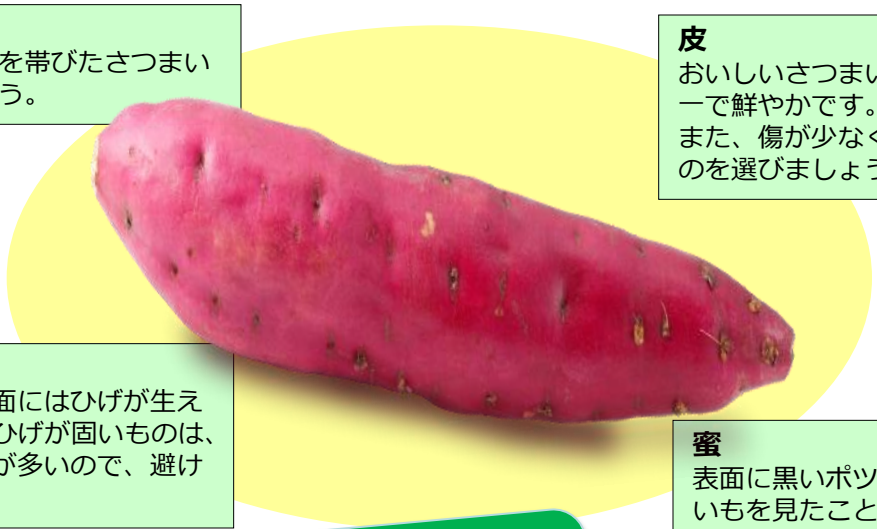
焼きいもが青果需要を上回る!?
おやつとしても美容食材としても大人気！

~高鮮度保持フィルム『オーラパックすぐ食べレンジ』でおいしいさつまいもを簡単調理~

最近よく目にするスーパーの一角で販売されている焼きいも。おいしいそうなにおいにつられて、購入した経験がある方も多いはずです。とある首都圏のスーパーでは、その焼きいもの売上が生鮮のさつまいもを上回る現象が起きているそうです。今回は、おやつとしても美容食材としても人気の高いさつまいもの選び方についてご紹介致します。
また、おいしいさつまいもを自宅で鮮度を保ったまま、手間なく食べられる高鮮度保持フィルムもご紹介致します。

形
ふっくら、丸みを帯びたさつまいもを選びましょう。

皮
おいしいさつまいもは皮の色が均一で鮮やかです。
また、傷が少なく、ツヤがあるものを選びましょう。



ひげ
さつまいもの表面にはひげが生えています。そのひげが固いものは、古いさつまいもが多いので、避けましょう。

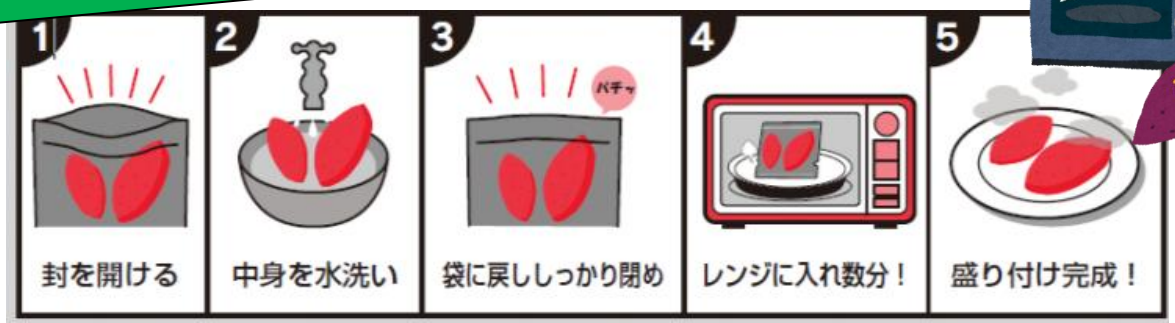
蜜
表面に黒いポツポツがあるさつまいもを見たことはありませんか？
それは、甘い蜜がしみでている印です。

おいしいさつまいもを選んだら、自宅で簡単レンジ調理！鮮度を保持する“オーラパックすぐ食べレンジ”

鮮度保持！

さつまいもは、寒さに弱いため、冷蔵保存に不向きな野菜です。逆に高温だと、芽が生えてしまう為、実は保存が難しい野菜です。通常のPP袋で保存した場合、保存４日目でカビが生えてしまいました。

簡単！レンジ調理！



BELLE GREEN WISE

＝BELLE GREENWISE News！　Vol.3＝

オーラパックすぐ食べレンジさつまいものメリット大公開！

メリット①
レンジで加熱するだけ！
自宅でさつまいもを調理しようとすると、
蒸すための器具を用意したり、時間がかかったりと、
手間がかかりますが、
オーラパックすぐ食べレンジなら、
レンジで加熱するだけで
おいしいふかしいもを食べることが出来ます。

メリット②
カビが生えにくい！
さつまいもは両端からカビが生えやすく、
そこから劣化が進行します。鮮度保持の経時テストでは、
通常のPPの袋で保存した場合、４日目でカビが確認され
ましたが、オーラパックすぐ食べレンジはカビもほとん
どなく、鮮度を保てていた事が判明しました。

メリット③
さつまいものおいしい証！つやを維持！
おいしいさつまいもの判断基準でもあるつや。
収穫後日が経つにつれて、鮮度が失われ、
さつまいものつやが消えてしまいます。
オーラパックすぐ食べレンジで保存すると、
さつまいものつやを維持でき、
おいしいさつまいもをお召し上がり頂けます。

オーラパックすぐ食べレンジシリーズ 商品ラインナップ

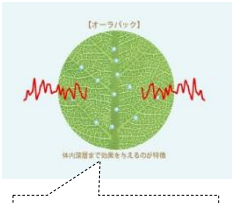
オーラパックすぐ食べレンジ

オーラパックスタンドレンジ

オーラパックえだ豆レンジ

オーラパックすぐ食べレンジ
とうもろこし

高鮮度保持フィルムのしくみ



“分子活性”
が高鮮度の秘訣

高鮮度保持フィルムは、特殊加工を行うことで、分子活性による蒸散抑制や過剰呼吸抑制効果、高い防曇性や水分活性により優れた鮮度保持効果を発揮します。

「新連携」認定のオーラパック

オーラパックは経済産業省中小企業新事業活動促進法に基づき「新連携」認定を受けた事業計画の商品です。

オーラパック　で　検索

さつまいも専用袋

オーラパックすぐ食べレンジさつまいも
40#　130×270　蒸気穴・ﾁｬｯｸ付
1,500枚入/ケース

※オーラパックはベルグリーンワイズ社の商標です。

「オーラパックすぐ食べレンジ」に関するお問合せ先

株式会社ベルグリーンワイズ　広報担当　田坂
TEL：052-238-1407　Fax ：052-238-1418　Mail：info@bellegreenwise.co.jp
〒460-0007　愛知県名古屋市中区新栄2-42-28

すぐ食べレンジ　で　検索