

NEWS RELEASE

報道関係各位

平成28年1月27日
株式会社ベルグリーンワイズ

高鮮度保持袋「オーラパック」のベルグリーンワイズ『デリカテッセン・トレードショー』初出展
前年比売上約600%を超える話題の「オーラパックすぐ食べレンジ」を展示
「オーラパックすぐ食べレンジ」で生野菜を簡単調理！
新鮮！おいしい！簡単！ヘルシー！

青果物を高レベルで鮮度保持する高鮮度保持袋「オーラパック」の生産と販売を行う株式会社ベルグリーンワイズ(名古屋市中区、野崎健社長、以下「ベルグリーンワイズ」)は、2016年2月10日(水)～12日(金)に東京ビッグサイトにて行われる『デリカテッセン・トレードショー』に初出展いたします。

青果物の高鮮度保持袋「オーラパック」と生野菜を電子レンジで簡単調理出来る「オーラパックすぐ食べレンジ」の展示が決定しております。特に、とれたての生野菜を鮮度が良いまま、電子レンジだけで調理を完成させることができるパッケージの「オーラパックすぐ食べレンジ」は、前年比売上約600%を超える話題の商品となっています。

展示会では、想定されるさまざまなシーンごとにメニュー例をご紹介します。おつまみコーナーでは、レンジで簡単に食べられる鮮度の高い枝豆や色とりどりの野菜がチーズフォンデュやバーニャカウダで並びます。おやつコーナーでは、揚げずにできる大学芋や今話題のホットりんごもレシピを紹介しています。おかずコーナーでは、チンして和えるだけのさといもキムチや食卓に彩りをそえるブロッコリーとトマトのホットバジルサラダのご提案もしています。

合わせて試食コーナーでは、レンジアップして和えるだけでおいしく食べられるカレー風味のジャーマンポテトやお子様や女性に大人気の揚げない大学芋をお試しいただけます。



共働き家庭の増加や高齢化などの生活背景の変化により、便利で簡単な調理ニーズが高まっています。高鮮度保持袋の「オーラパック」は、独自技術である「水分子活性機能」によって、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)を防ぐため、新鮮さを保つことができ、「オーラパックすぐ食べ

レンジ」は、生野菜をそのままレンジ調理出来る他、野菜の鮮度も保持することが出来るため、鮮度にこだわるスーパーや産地、農協で採用が進んでいます。

レンジブームが続く中、他社製品でも多くのレンジ用パッケージがありますが、野菜に特化し鮮度保持機能がついたレンジ袋を規格で準備しているのは当社のみです。

鮮度が良いおいしいものということはもちろん、お湯でゆでるよりも栄養価が水に流れ出ないため、効率よく栄養を摂取することもできます。この点もとても大きなメリットで意識の高い主婦の皆さんには、賢くご利用いただいています。

■「デリカテッセン・トレードショー」開催概要

イベント名: デリカテッセン・トレードショー

会期 : 2016年2月10日(水)～2月12日(金)

会場 : 東京ビッグサイト

主催 : デリカテッセン・トレードショー実行委員会

来場者予定 : 約100,000名

同時開催 : スーパーマーケット・トレードショー

■オーラパックは「新連携」認定商品

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。

■ベルグリーンワイズ 会社概要

商号: 株式会社ベルグリーンワイズ

代表: 代表取締役社長 野寄 健

資本金 : 2,000万円

本社: 愛知県名古屋市中区新栄2-42-28

東京オフィス: 東京都千代田区鍛冶町2-4-5

事業内容 : 鮮度保持用包材加工販売 / 東洋紡「F&G」フィルム代理店 / 透明封筒企画加工販売

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

報道関係者からのお問い合わせ先

株式会社ベルグリーンワイズ

広報担当 田坂

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

Mail : info@bellegreenwise.co.jp

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