

NEWS RELEASE

報道関係各位

平成28年2月22日
株式会社ベルグリーンワイズ

「オーラパックすぐ食べレンジ」シリーズより 『アスパラガス』・『白とうもろこし』・『枝豆』新登場 ～鮮度を保持してより美味しく、袋のまま調理可能なパッケージ～

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)は、「オーラパックすぐ食べレンジシリーズ」より、「オーラパック アスパラガスレンジ規格品」と「オーラパック 白とうもろこしレンジ規格品」、「オーラパック 枝豆レンジ(紺)規格品」の3点を2016年2月22日(月)に発売いたしました。



「オーラパック アスパラガスレンジ規格品」は、アスパラガスの生産者の方からとれたてのアスパラガスを新鮮なままおいしく、簡単に食べて欲しいため専用のレンジ袋が欲しいという声や、スーパーで国産の美味しいアスパラガスを輸入品とは差別化するため、従来とは異なる包装形態や新しい売り方をしたいという要望から生まれた新商品です。

お湯でゆでる場合よりも水に栄養価が流れ出ない分、栄養を効率よく摂取することができます。

「オーラパック 白とうもろこしレンジ規格品」は、昨年夏に大ヒットした「オーラパックとうもろこしレンジ規格品」をもとに、近年人気の高まっている白とうもろこし専用として商品化したもので、白とうもろこしという付加価値の高い内容物に合わせ、高級感のあるデザインとなっています。

糖度の高いおいしいホワイト系のとうもろこしを暑い夏に火を使わずに簡単に、さらにおいしくお召し上がりいただけます。

「オーラパック 枝豆レンジ(紺)規格品」は、「オーラパックすぐ食べレンジシリーズ」の中の枝豆専用の3商品

目となります。お客様よりさらに新しい色やデザインのものごが欲しいということで今回発売に至りました。豆系は鮮度が命と言われるほど鮮度保持が重要な野菜の為、オーラパックで包装することにより、糖度が落ちにくく鮮度のいい枝豆を食べていただくことができます。

冷凍や調理済みのもとは違うおいしさを是非ご実感ください。

【鮮度保持をした枝豆の違い】 左:オーラパック 右:一般OP
(テスト日数:7日 テスト環境:平均温度10℃ 平均湿度25%)



【テスト日数:7日 テスト環境:平均温度10℃ 平均湿度25%】

【新商品概要】

オーラパック アスパラガスレンジ規格品

厚み: 40 μ m サイズ: 115x300+チャック上 20 (mm) 蒸気穴有



オーラパック 白とうもろこしレンジ規格品

厚み: 40 μ m サイズ: 130x305+チャック上 15 (mm) 蒸気穴有



オーラパック 枝豆レンジ(紺)規格品

厚み：40 μ m サイズ：150x200+チャック上20（mm）蒸気穴有



■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 野崎 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/>