

鮮度保持袋リニューアル！「新オーラパック」 ～青果物の鮮度保持能がパワーアップ～

青果物包材の製造と販売を行う株式会社ベルグリーンワイス(名古屋市中区、代表取締役 野寄健)は、青果物の鮮度保持能力が向上した、新しい「オーラパック」シリーズを2019年4月より販売開始します。

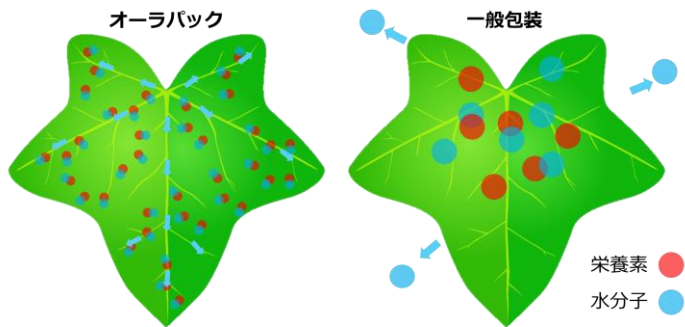
このたび、青果物の鮮度保持袋として、10年にわたり商品開発・販売・製造してきた「オーラパック」が、機能性をさらに向上させて新しくなりました。

従来品と比べ、水分子活性機能を強化したことで(図1)、青果物の栄養素を逃しにくい構造になり、青果物をより健康な状態に保つことを可能にしました。また、防曇性が上がり、店頭で袋の中の青果物をクリアに見せることができます。

さらに、新機能として、特殊加工を施した新仕様のオーラパック(図2)も発売されます。青果物へのストレスを軽減させるため、通気・透湿性を良くする特殊加工が追加されております。通気・通質性をよくすることで、青果物の変色やカビの抑制効果が期待されます。

強化された水分子活性機能

水分子活性機能の向上により、鮮度・おいしさを保持



新たな機能 “鮮度のヒケツ”

図2

特殊加工(※特許出願中)により、
変色などの鮮度劣化と、水滴の付着を同時に抑制！



活性効果で水分蒸散を抑制、高い防曇性！

水滴の
付着が
少ない



新 オーラパック



従来品オーラパック

一般的な袋だと
水滴でベタベタ



OPP防曇

商品に関するご質問、鮮度保持のご相談、
サンプルやカタログのお問い合わせはこちらからお願いします。

お問い合わせ先：
株式会社ベルグリーンワイズ
問合せページ <https://bellegreenwise.co.jp/form/>
電話番号 052-238-1413

■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 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： 東京都千代田区神田西福田町4

大阪オフィス： 大阪市淀川区西中島2-14-6

事業内容： 鮮度保持用包材「オーラパック」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

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 春日井

TEL：052-238-1407 / FAX：052-238-1418

Mail：info@bellegreenwise.co.jp URL：<http://bellegreenwise.co.jp/>