



オーラバック大袋

産地からパックセンターまでの鮮度保持に
一時保管、貯蔵用の鮮度保持に

折りたたみコンテナに使える大判サイズから、段ボールの内袋用まで
選べる **3サイズ**！

ポイント
1

鮮度が長持ち！

オーラバック大袋は、青果物の鮮度を長持ちする効果に加え、発泡スチロールなどの高い資材を使う必要がないため、作業性やコスト面でもメリットの高い包装資材です。

ブロッコリー 経過観察 3日目経過（平均温度25℃／平均湿度45％RH）



一般包装（ポリエチレン）



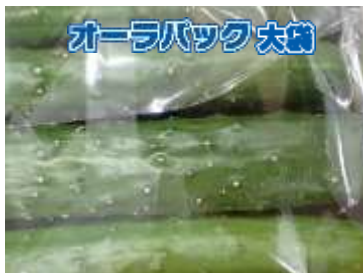
セロリ 経過観察 3日目経過（平均温度20℃／平均湿度45％RH）



一般個包装



オーラパックは、水分子活性機能により、青果物の水分蒸散が少ないため蒸れにくく、袋内部の水滴の付着を抑制することができます。



採用実績



ブロッコリーでご採用
愛知県
JAあいちみなみ様

HPでお客様の声
公開中！



採用記事



きゅうりでご採用
長野県
株式会社 飯田青果様



＼ 利用シーンに合わせて、様々な青果物でお使い頂けます！



商品一覧

商品名	オーラパック大袋 7663規格品	オーラパック大袋 9085規格品	オーラパック大袋 10282規格品
商品コード	5 1 2 3 9	5 1 2 3 4	5 5 0 6 7
サイズ (mm)	2 5 # 7 6 0 x 6 3 0	2 5 # 9 0 0 x 8 5 0	2 5 # 1 0 2 0 x 8 2 0
入数	5 0 0 枚/ケース	5 0 0 枚/ケース	5 0 0 枚/ケース
重量	21.86 g /枚	34.93 g /枚	38.19 g /枚
主な用途	段ボール内袋用	段ボール内袋用	コンテナ用

※ご注文は1ケース単位、2ケース以上で運賃元払い

株式会社ベルグリーンワイズ
TEL. 052-238-1413

〒460-0007
愛知県名古屋市中区新栄2-42-28
（本社：名古屋 支店：東京・大阪）