



おいしさの新鮮力!

人と地球に優しさを

クールパンチ®

保冷剤

新鮮、安心 おいしさキープ。



P-100

P-200

P-500

保冷

KEEP COOL

優れた保冷機能を発揮します

クールパンチはお手持ちの冷凍室で簡単に凍結でき、長時間凍結状態をキープします。ドライアイスのように冷やし過ぎによる食品の凍結障害(細胞破壊)や炭酸ガスによる品質劣化がありません。内容物はポリアクリル酸ナトリウム(高分子吸水ポリマー)で安全性が高く、公的機関での検査結果でも「無害」と評価されています。従って万一誤食されても安心です。(食品ではございませんので食べないで下さい) ※急性経口毒性試験(ラット)LD50値:20,000mg/kg以上

衛生

SANITATION

クールパンチ®は全ての商品に抗菌フィルムを使用しています

クールパンチは全ての商品に抗菌フィルムを使用しています。フィルム表面の抗菌効果が大腸菌・黄色ブドウ球菌の増殖をハイレベルで抑制します。クールパンチに使用されている抗菌剤は天然抗菌剤(食品添加物製剤)であり、急性経口毒性試験・変異原性試験・皮膚一次刺激性試験等で高い安全性の評価をされています。(日本食品分析センター調べ)

■抗菌力試験

【実施機関】 環境衛生検査センター

【供試品名】 ①抗菌フィルム
②ブランク(弊社通常フィルム)

【試験方法】 ディスク法(投触)

検体に供試品液を含ませたろ紙を静置し、72時間後にろ紙を取り出し、滅菌水で希釈したものを各々培地に塗抹し、培養後に生菌数を測定。

【供試菌】 大腸菌・黄色ブドウ球菌

【測定結果】 (1ml中の細菌数)

菌名	供試品名	初期菌数	72時間後	減少率(%)
大腸菌	抗菌フィルム	4.3×10^6	2.1×10^2	95.12
	ブランク	4.3×10^6	2.7×10^6	—

菌名	供試品名	初期菌数	72時間後	減少率(%)
黄色ブドウ球菌	抗菌フィルム	4.5×10^6	2.1×10^2	99.95
	ブランク	4.5×10^6	2.0×10^6	—



⚠️ クールパンチの抗菌フィルムは、フィルムの外面に接触した細菌を抑制するものです。

クールパンチ®は食料品から宅配・医療



生和菓子・洋菓子

生和菓子・洋菓子の店頭販売などに。

乳製品

チーズ・ヨーグルト・生クリーム・牛乳の配達に。



精肉・生ハム

精肉・生ハム・ソーセージの宅配に。

野菜・果実

生鮮野菜・果実・生花の保冷輸送に。

衛生

抗菌効果

保冷剤

クールパンチ

コンセプト

保冷

鮮度保持

環境

ダイオキシン抑制

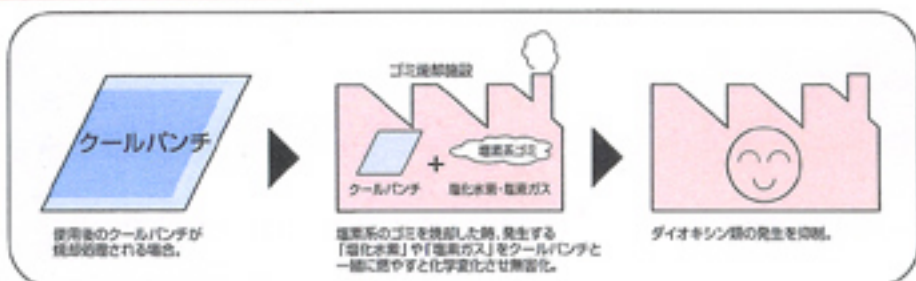
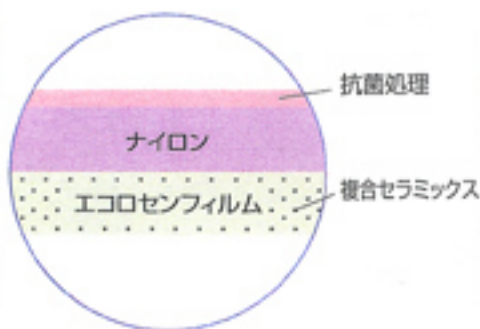
環境

ENVIRONMENT

ダイオキシン類の発生を抑制します

クールパンチのフィルムにはほかの塩素系の成分を含む物質や製品を焼却した際に発生するダイオキシン類を焼却時に大幅に抑える「エコロセンフィルム」を使用しています。

■クールパンチフィルムの構造



エコロセンフィルム

クールパンチに使用されている「エコロセンフィルム」は、天然鉱物を加工したマグネシウムとカルシウムを主原料にした複合セラミックス（触媒活性剤）を低密度ポリエチレン内に分散混入させたものです。従来の抑制剤が焼却時に発生したダイオキシンを化学分解・吸着させる方式なのに対し、「エコロセンフィルム」はダイオキシン類の主な原因物質である「塩化水素」と「塩素ガス」を燃焼過程で化学変化させ無害化するのが大きな特徴です。（環境対策フィルム）

までさまざまなニーズにお応えします。



魚介類

刺身パックの店頭販売や、魚介類の低温輸送に。

お弁当類

おせち料理・仕出し弁当・チルド惣菜の配達に。



飲料

生酒・吟醸酒・地ビールなどの宅配・地方発送に。

レジャー・スポーツ

釣り・キャンプ・ピクニックでのクーラーボックス等に。

保冷剤

クールパンチ®

保冷機能はもちろん商品のイメージアップに!!

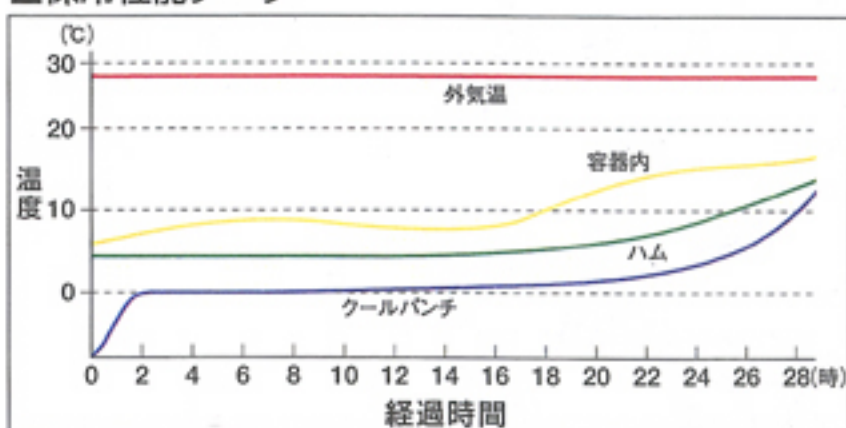
最近の宅配便の普及とともに、めざましい伸びをみせる低温物流。その背景には、消費者のグルメ指向、すなわち新鮮でおいしい食品に対するニーズの高まりがあげられます。

保冷剤「クールパンチ」は流通方法に合わせて、キメの細かい製品を取り揃え、あらゆるユーザーのご期待にそえるものと考えております。また特注サイズを小ロットにて承ります。お気軽にご相談下さい。



P-20 P-30 P-40 P-50

■保冷性能データ



■規格表

品番	内容量(g)	サイズ(mm) 長さ×幅	荷姿入数(ヶ)
P-20	20	90×50	800(400×2)
P-30	30	120×50	600(300×2)
P-40	40	90×80	400(200×2)
P-50	50	100×80	320(160×2)
P-100	100	140×100	160(80×2)
P-200	200	170×100	80
P-300	300	190×130	50
P-400	400	210×130	40
P-500	500	220×150	30
P-800	800	280×160	20
P-30T (両面テープ付き)	30	120×50	600(300×2)
P-40T (両面テープ付き)	40	90×80	400(200×2)
P-50T (両面テープ付き)	50	100×80	320(160×2)

●両面テープ付きはケーキ箱などの中に固定できるタイプです。

テスト条件

- 保冷剤 クールパンチ500g1個を-25℃で12時間冷凍
- 外気温 恒温恒湿器使用(27℃)
- 容器 発泡スチロール(外寸280×250×170・厚さ20mm)
- 内容物 生ハム500g2本、予冷温度4℃

※このデータは保証値ではありませんので参考資料としてください。実際の配送場面では、品物は保冷剤よりもはるかに大量に入れ、比熱もかなり大きいことが多いため内容物をあらかじめ予冷しておくことが重要です。

⚠️ 使用上・保管上の注意

1. 中身が完全に凍ったものをご使用下さい。
2. 乱暴に扱ったり、ピンホールなどにご注意下さい。
3. 保冷容器のふたは粘着テープで密封してください。
4. 不要となったクールパンチは燃やしても有害ガスの発生はありませんが、各自治体の処理方法に従ってください。
5. 直射日光を避けて保管してください。

代理店

株式会社 エムエイティ

〒158-0096 東京都世田谷区玉川台2-11-4
TEL.03-3707-4768 FAX.03-3707-3589
E-mail: office@m-a-t.co.jp



このカタログの製品を製造している(株)博洋の工場は品質保証に関するISO(国際標準化機構)9001:2000の審査を受け登録されています。

登録番号:CI/1904
登録日:2003年9月9日

ISO9001:2000認証取得(国際品質保証規格)



株式会社 博洋