

生鮮食品
保存用



敷くだけで、
鮮度がイキイキ！



敷いて、冷蔵。調湿機能で、鮮度が長持ち。

鮮度保持シート

ソフトキーパー®

うま味を
逃さない

ムレ・乾燥を
防ぐ

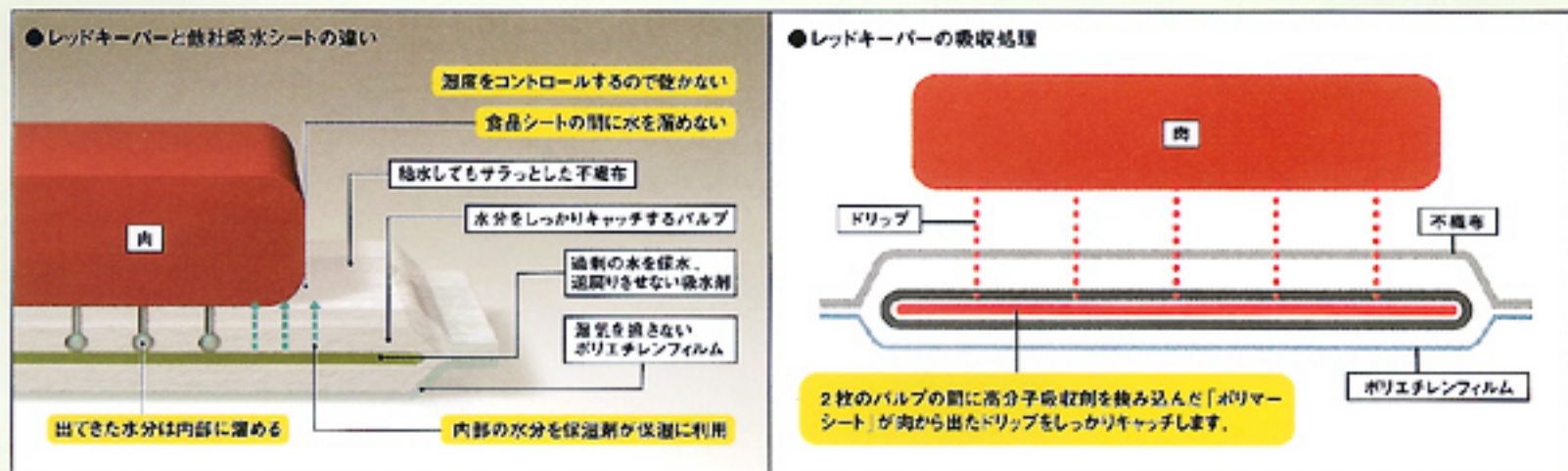
吸水 & 調湿

素材の「鮮度」を「高水準で管理」。獲れたてのおいしさを守ります。

冷蔵庫で保管・管理しても、時間の経過とともに素材の鮮度は低下します。その大きな原因となるのが、ドリップが出て、素材が乾くこと。独自の調湿機能を持つレッドキーパーなら、適度な潤いを保ちながら、保冷管理が可能。素材の鮮度を高水準で保ちます。

■レッドキーパーのしくみ

吸水性に優れた素材を、湿気を逃さないフィルムと保湿・調湿剤で挟み込んでいます。ペーパータオルよりもいちだんと優れた吸水能力がありながらも、吸い取ったドリップや水分を素材側へ逆戻りさせない構造。さらに、内側に溜め込んだ水分が、素材の潤いを保ちます。だから、食感が抜群に変わってくるのです。



「レッドキーパー」の「効果」は、おいしさだけではありません。

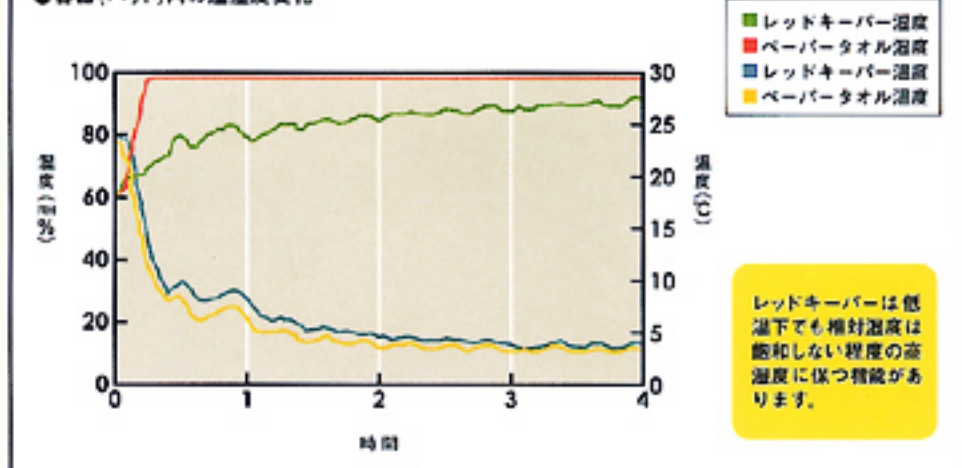
おいしさは集客力アップに繋がります。素材の鮮度管理を高水準で行い、調湿機能により獲れたてのおいしさを守るレッドキーパーをお役立てください。また、冷蔵保存中も素材の傷みが少ないので、素材「ロス」が減少し、コストダウンにも繋がります。

レッドキーパーには、空間の湿度をある程度一定に保つ機能があります。冷蔵庫で保管しても、容器内を結露させないにもかかわらず、乾かせすぎないことも、レッドキーパーの大きな特徴です。また、吸収した水が戻ってしまうペーパータオルなどとは違い、素材の表面はいつもサラサラ。水分で傷んだ部分を切り落とす必要がないので、素材の「ロス」がなく、料理の原価率が下がります。また、素材の値段が安い時にまとめ買いもできるようになります。さらに、素材からのドリップの出が減少するので、食感が良くなることはもちろん、盛りつけ時にお皿などが汚れることもなく、料理の出来映えが変わってきます。

●レッドキーパーを導入すると…



●容器(バット)内の湿度変化



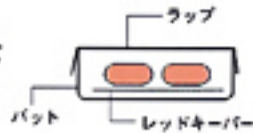


「手間いらず」で、
素材の「高鮮度管理」。
誰でも「カンタン」に使えます。

使い方はとてもカンタンです。バットなどにレッドキーパーを敷いて素材をのせ、上からラップするだけ。あるいは、素材をレッドキーパーで包むか、はさんで密閉容器に入れるだけ。あとはレッドキーパーが素材からドリップや水分を適度に取り除き、潤いと鮮度を保ってくれます。

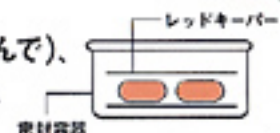
※レッドキーパーは不織布面を上(素材側)にしてお使いください。

バットなどにレッドキーパーを敷いて、ラップして、冷蔵庫へ。



または

レッドキーパーに包んで(はさんで)、密閉容器に入れて、冷蔵庫へ。



■ 生マグロの保存に！



■ ステーキ肉の保存に！



■ 焼肉用カット肉の保存にも！



バットなどにレッドキーパーを敷き、カットした肉をのせる。バット全体にラップ掛けをして冷蔵庫で保存。

その名の通り「素材の赤い色を保つ」だけでなく、
「幅広い用途」でお使いいただけます。

商品名であるレッドキーパーは、マグロや牛肉などの「赤い色を保つ」ことに由来しています。しかし、その機能性は他の素材にも適応性充分。冷蔵保存中に素材を傷める「ロス」をなくし、特に高級食材などで幅広くお使いいただけます。

■ 天種の保存に！

エビ、キスなどの魚介や野菜の鮮度保持に。



■ マイタケの保存に！

傷みやすいキノコ類の調湿保存に。



■ 野菜の保存に！

カット野菜、茹で野菜の水切りと保存に。



他にも… ●表面が乾きやすいナチュラルチーズの保存に！ ●宴会やパーティの大量のネタの作り置きに！

レッドキーパー商品 ラインナップ

サイズ違いによる、3タイプのラインナップ。
冷蔵保存の形態により、最適なサイズをお選びください。



▲レッドキーパー ミニ 40枚



▲レッドキーパー 小 32枚



▲レッドキーパー 大 20枚

商品名	サイズ	枚数/箱	ケース入数	JANコード	主な使用例
レッドキーパー ミニ 40枚	約18cm×25cm (ミニサイズ)	40枚 (27折り・冷蔵入り)	20箱	4547691 681201	もっとも小さいサイズ。 バットや密閉容器でのご使用に。
レッドキーパー 小 32枚	約25cm×35cm (小サイズ)	32枚 (32折り・冷蔵入り)	12箱	4547691 681218	手頃な大きさのサイズ。お刺身や ネタの作り置き管理にも最適。
レッドキーパー 大 20枚	約50cm×35cm (大サイズ)	20枚 (42折り・冷蔵入り)	12箱	4547691 681225	もっとも大きなサイズ。小分け カットしたネタの管理に最適。

使用上の注意

●「レッドキーパー」を切ったり、はがしたりしないでください。●「レッドキーパー」は食べられません。調理の際は必ず「レッドキーパー」を外してください。●低温下(冷蔵庫)でのご使用ください。●「レッドキーパー」は電子レンジ、湯としぼりにしないでください。●「レッドキーパー」は使いきりです。再使用はできません。●高温・高温下での長期保存は、さけてください。

素材のうま味凝縮シート、姉妹品「ピチット」もよろしく。

素材から余分な水分と生臭みを取り除く
「ピチット」。うま味成分はそのまま残す
ので、おいしさが凝縮します。



▲ピチットマイルド 30R



▲ピチット 32R



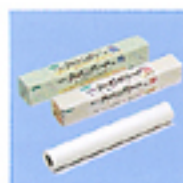
▲ピチットミニ 36R



▲ピチットスーパー 18R

調理衛生用品も、オカモトで。「プロピュア」がサポート。

キャップ、マスク、手袋、エプロン、シューズ
など、頭の先からつま先まで。ラップやクッ
キングシートなど、種類もサイズも多彩に。
オカモトの調理衛生用品が、機能的で安全・
安心・快適な調理作業環境をサポートします。



オカモト株式会社

食品衛生用品部 ピチット製品課

本社：東京都文京区本郷3丁目27番12号 〒113-8710
電話 03-3817-4137
大阪支店：大阪府大阪市中央区糸屋町2丁目4番6号 〒540-0022
電話 06-4793-8508
名古屋営業所：名古屋市東区徳川1丁目901番地 〒461-0025
電話 052-933-1171(代)
福岡駐在：福岡市南区向野1丁目13番9号 〒815-0035
電話 092-557-2600(代)
札幌駐在：札幌市中央区北一条東8丁目84番9号 〒060-0031
電話 011-223-2023
<http://www.okamoto-inc.co.jp/>

株式会社エムエイティ

東京都世田谷区玉川台 2-11-4 〒158-0096
TEL (03) 3707-4768 FAX (03) 3707-3589
office@m-a-t.co.jp
<http://www.m-a-t.co.jp>