

保存



干し芋



たくあん



煮豆



筍の水煮



干し柿



餅

季節のおいしさを保存

たけのこの水煮、漬物、干し芋、餅、干し柿など
シーズンごとにたくさんできる食材を保存。



ジビエに

小分けして保存。冷凍焼けを防ぎおいしさを保ちます。

販売



加工品の販売なら

収穫後の落ち着いた時期を活用して加工品を販売。
漬物、ドライフルーツなど。



買ってもらいやすい包装

オンライン産直市場や地域で行われる
ファーマーズマーケット、マルシェなど、
農産品の販売形態も様々に。
配送時や陳列時の際に商品が破損せず、
いたずらされにくい包装は
消費者にとっても買いやすい、
安心の包装です。



持ち帰りやすい包装

道の駅などで販売する際、
遠方から来た旅行者に地方の
おいしさを持ち帰ってもらうためには、
持ち帰りやすい包装も重要になります。
真空パックなら保存期間も長くなり、
お土産に買って帰りやすい。



商品価値を高める包装

包装で商品の見栄えは大きく変わります。包装方法で
こだわりの農産品の価値をより高めることができます。

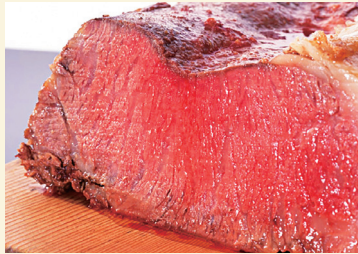
Vacuum
Sealer

真空パックで
できること



真空パック器 HIPPO

調理



旨味・風味を逃さない

袋に入れてそのまま加熱すれば、うま味・風味・ビタミンなどの栄養素を逃すことなく閉じ込めて調理できます。

食材のおいしさを引き出す低温調理

真空パックした後、低温で長時間加熱することによりタンパク質の凝固を防ぎ、肉汁を閉じ込めます。



いつでもおいしい料理を提供 下ごしらえをして 真空パック

空いている時間に下ごしらえ済みの料理を真空パック。事前準備しておけば忙しいピークタイムにも余裕をもっていつもの料理を提供できます。



見た目からおいしい料理 煮崩れ防止

真空パック後にそのまま湯煎、加熱することで煮崩れを防ぎながら調理できます。

保存



香りを守る

燻製などの香りを閉じ込め、風味を守ります。他の食材へのおいしき移り防止にも。



廃棄ロスを減らす

食品ロスを減らすことは利益率を上げることに直結します。

アボカドで実証6日後の比較



ラップ保存 真空パック使用 酸化防止+鮮度をキープ

空気に触れないように保存。酸化による腐敗・変色を防ぎ食材を無駄にしない。



冷凍焼け防止

見た目も味も落ちてしまう冷凍焼け。冷凍焼けは食材の水分が抜け、油脂が酸化することが原因です。

販売



ネット販売

真空パックにて品質を保ち、運送時の破損を防止できます。

お土産・テイクアウト

真空パックしておけば保存期間を延ばすことができ見た目◎

真空パックロボ
HIPPO



定価144,000円(税別)

URL:<https://asahi-sg.co.jp/products/hippo>

特徴



使い方 カンタン

ボタン操作で使い方カンタン。誰でも使える。



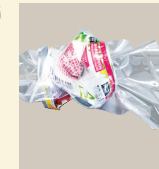
水物にも 対応

液体のみを吸い出す集水タンクを搭載。水気のある食品の包装にも対応。



ノズルが取り 外せて清潔

吸気ノズルが取り外せて、お手入れ簡単、清潔。



高い真空 ポンプ性能

真空ポンプ性能は-80Kpa。脱気シーラーとは思えない吸気力。

お買い求めやすい手動型の真空パック器 [DUCKY] もあります。



<http://solacle.com/>



定価34,800円(税別)

製造元

朝日産業株式会社
Asahi Industry Co., Ltd.

〒456-0051 名古屋市熱田区四番一丁目11番22号
TEL (052)671-5191 FAX (052)671-5196
www.asahi-sg.co.jp info_j@asahi-sg.co.jp

お問い合わせは下記販売店へ