

NEWS RELEASE

報道関係各位

平成 27 年 6 月 8 日
株式会社ベルグリーンワイズ

「オーラパックすぐ食べレンジ」シリーズより 『えだ豆レンジ袋』新登場 ～鮮度を保持してより美味しく、一人飲みにも嬉しい少量パック～

青果物を高レベルで鮮度維持する高鮮度保持袋「オーラパック」の生産と販売を行う株式会社ベルグリーンワイズ(名古屋市中区、野崎健社長、以下「ベルグリーンワイズ」)は、「オーラパックすぐ食べレンジシリーズ」(以下「オーラパックすぐ食べレンジ」)より、「少量枝豆レンジ袋」を 2015 年 6 月 10 日(水)に発売いたします。

これまで、「オーラパックすぐ食べレンジ」の規格品としても、枝豆レンジ袋はありましたが、ここ最近、ニーズが高まっている一人飲みやお弁当の副菜などの個食ニーズに応えるため、従来の規格品よりも約 50%サイズが小さい『少量枝豆レンジ袋』を発売するに至りました。「オーラパックすぐ食べレンジ」は生鮮青果専用の電子レンジ対応パックですので、簡単に調理出来、鮮度を保ったまま、加工品や調理済み品にはない枝豆本来の風味をおいしくお召し上がり頂けます。



【製品概要】

・商品コード	2697
・品名	AP 少量枝豆レンジ袋規格品
・厚み	OP 防曇 20#//OP 防曇 20#
・サイズ	150x120+GZ30 チャック
・内容量	100g～150g 程度
・数量	1 ケース 3,000 袋入り
・重量	1.65g/枚

【本商品についてのお問い合わせ】
株式会社ベルグリーンワイズ 広報担当：田坂・長谷
TEL：052-238-1407 FAX：052-238-1418 (本社)
MAIL：info@bellegreenwise.co.jp
HP：<http://bellegreenwise.co.jp/>

【本件に関する報道関係者お問い合わせ】
ベルグリーンワイズ PR 事務局担当
TEL：03-5572-6316 FAX：03-5572-6065

【すぐ食べレンジシリーズ】

商品ラインナップ オーラパックすぐ食べレンジシリーズ

オーラパック すぐ食べレンジ

3色のカラーバリエーションで陳列時に鮮やかに彩ります。

オススメ内容物

- ・さつまいも
- ・じゃがいも
- ・かぼちゃ など



商品コード	品名	厚み・サイズ	数量(枚)	重量(g/枚)
8528	APすぐ食べレンジ(オレンジ)	40# 150X220 蒸気穴・チャック付き	1,500	2.41g
1367	APすぐ食べレンジ(黄色)			
1368	APすぐ食べレンジ(緑色)			

オーラパック スタンドレンジ

マチ付きで自立するから店頭での陳列が際立ちます。

オススメ内容物

- Mサイズ・スナップえんどう
・ベビーコーン など
- Lサイズ・枝豆・じゃがいも
・しいたけ など



商品コード	品名	厚み・サイズ	数量(枚)	重量(g/枚)
1359	AP スタンドレンジ袋 M	40# 120×160 GZ20 蒸気穴・チャック付き	3,000	1.58g
1360	AP スタンドレンジ袋 L	40# 150×140 GZ30 蒸気穴・チャック付き	3,000	1.86g

オーラパック 枝豆レンジ規格品

枝豆の変色と糖度の低下を抑える鮮度保持機能付き。

オススメ内容量

枝豆150g~200g



商品コード	品名	厚み・サイズ	数量(枚)	重量(g/枚)
1369	AP 枝豆レンジ 規格品	40# 150X220 蒸気穴・チャック付き	1,500	2.41g

オーラパック すぐ食べレンジさつまいも

さつまいも専用のパッケージ。さつまいもの鮮度も守ります。

オススメ内容物

さつまいも1~2本用



商品コード	品名	厚み・サイズ	数量(枚)	重量(g/枚)
1755	AP すぐ食べレンジ さつまいも	40# 130×270 蒸気穴・チャック付き	1,500	2.56g

オーラパック すぐ食べレンジとうもろこし

とうもろこし専用のパッケージ。とうもろこしの鮮度も守ります。

オススメ内容物

とうもろこし1本用



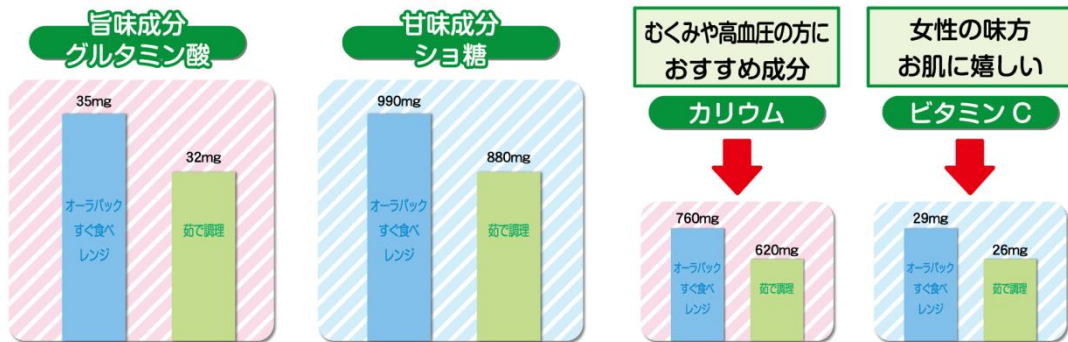
商品コード	品名	厚み・サイズ	数量(枚)	重量(g/枚)
1845	AP すぐ食べレンジ とうもろこし	40# 130X320 蒸気穴・チャック付き	1,500	3.04g

【本商品についてのお問い合わせ】
株式会社ベルグリーンワイズ 広報担当：田坂・長谷
TEL：052-238-1407 FAX：052-238-1418 (本社)
MAIL：info@bellegreenwise.co.jp
HP：<http://bellegreenwise.co.jp/>

【本件に関する報道関係者お問い合わせ】
ベルグリーンワイズ PR 事務局担当
TEL：03-5572-6316 FAX：03-5572-6065

【オーラパックで調理した場合と茹で調理した場合の比較】

枝豆の美味しさを引き立たせる成分として、旨味成分「グルタミン酸」と甘味成分「ショ糖」があります。オーラパックで調理した場合と、茹で調理した場合では、成分の残留量に違いが見られることがわかりました。また、枝豆は、むくみや高血圧に効果的といわれる「カリウム」や酸化を防ぐという「ビタミン」も豊富に含んでいますが、こちらもオーラパックで調理した方が、残留量が多いことがわかりました。「オーラパック」で調理をすれば、鮮度を保持しながら、美味しくお召し上がり頂けます。



【オーラパックシリーズ】

”青果物を長持ち”させるフィルム「オーラパック」は、従来の防曇袋(野菜袋、果物袋)よりも高い鮮度保持効果を持った高鮮度保持フィルムです。野菜の過剰呼吸や蒸散を抑制することで、変色やカビの発生、軟化、しおれなどを防ぎ、野菜を新鮮な状態に保つことが出来ます。オーラパックシリーズを使用することで、収穫時のフレッシュさをそのままに、野菜や果物本来のおいしさや栄養などをそのままお客様の元へお届けすることが出来ます。

【株式会社ベルグリーンワイズについて】

- 名称 株式会社ベルグリーンワイズ
- 代表取締役 CEO 野寄健
- 資本金 2,000 万円
- 事業内容
 - ・高鮮度保持フィルム「オーラパック」の製造・販売
 - ・機能性包装資材の企画提案
 - ・包装作業の省力化提案
 - ・環境にやさしいパッケージのご提案
 - ・プラスチック封筒企画販売
 - ・フィルム 2 次加工

【本商品についてのお問い合わせ】
株式会社ベルグリーンワイズ 広報担当：田坂・長谷
TEL：052-238-1407 FAX：052-238-1418（本社）
MAIL：info@bellegreenwise.co.jp
HP：<http://bellegreenwise.co.jp/>

【本件に関する報道関係者お問い合わせ】
ベルグリーンワイズ PR 事務局担当
TEL：03-5572-6316 FAX：03-5572-6065