

鮮度,おいしさ すごく長持ち

野菜の鮮度保持袋

ベジフレッシュ®

わたしが、
発明しました

超実力派

業務用の包装資材
として開発されたので、
その実力は
確かなものです!

経済的

繰り返し
破れるまで
使えます!



ベジフレッシュ発明者 Dr.K.I



サイズ:30×35cm

特許取得商品 特許第 4801104 号

簡単

袋にに入れるだけで、
野菜の鮮度やおいしさを
驚くほど長持ちさせる
ことができます。

どうしてベジフレッシュ®を使うと、野菜は長持ちするの?

ベジフレッシュ®の秘密は裏面へ

ベジフレッシュ®の効果のヒミツってなに？

袋に使われている特殊なフィルムが、袋内の酸素濃度を5%程度にコントロール。

すると…野菜の呼吸量が抑えられることで野菜は自然と冬眠状態に。

ベジフレッシュ®内で冬眠状態となった野菜は、

鮮度やおいしさが、明らかに長持ちするのです！ 福岡県農林業総合試験場 共同開発商品



ベジフレッシュ®で保存できる野菜の種類

ブロッコリー キャベツ レタス 白菜 ほうれん草 菜の花 水菜
春菊 小松菜 にんじん ハーブ ピーマン カリフラワー
かぼちゃ きゅうり にら いんげん パプリカ なす

きのこ類、新玉ねぎは、水分が非常に多くベジフレッシュの使用に適していません。



ベジフレッシュ®の使用例

一般のポリ袋（口部開放）

一般のポリ袋（密封）

ベジフレッシュ®（密封）

ほうれん草
7日間
鮮度比較

10℃で冷蔵保存した
鮮度比較写真です。



色がよくないね…



しおれちゃった…



見た目もフレッシュ!!

業務用として開発され、
新聞などでも
紹介されてきました。

野菜の鮮度保持袋「ベジフレッシュ®」は、業務用の包材資材として開発された製品です。
生協や有機栽培農家さんなど、収穫後の野菜や果物の鮮度をできる限り保って、消費者に届けたいと強く望まれるプロユ―ザー様の間で広くご支持いただいています。



貯蔵や流通用に活用

ベジフレッシュ®の使い方

野菜のまわりに空気を少し残して、チャックは完全に閉めてください。

（この袋は野菜の呼吸量を調整して鮮度を保つしくみです。
野菜のまわりにふんわりと包むくらい空気を残してください。）

1袋には1種類の野菜を入れてください。

（野菜によって呼吸量が異なります。混在すると鮮度保持効果が低下します。）

冷蔵庫の野菜室にて保存してください。

この袋は破れるまで繰り返しご使用いただけます。

再利用する場合、汚れを洗って、よく乾かしてご使用ください。

