

パン専用鮮度保持袋 業務用パンおいしいまま

湿気を吸収するバリアフィルム
[実用新案登録済み]

- ★ 焼きたての香りを定着させる
- ★ しっとりさせて翌日おいしい
- ★ 冷凍で品質と風味を保持する



常温で使用する場合



乾燥から防ぎ、香りUP！ おいしさが長持ち。

使い方

粗熱を取ったまだ温かいパンを袋に入れて密封する。

【まだ温かいパンの目安】

ほんのり温かい～50℃の間(上限70℃)
温度が高い時に袋に入れるほどしっとりする

- ・1斤食パン 30～50分程度
- ・米粉パン・カンパーニュ 5～15分程度
- ・アンパン等小さいパン 5～10分程度

※袋の性質上、表面温度は70℃以下で入れてください。
※結露は時間が経つと消えます。消えない時は粗熱を取る時間を長くしてください。
※ヒートシールや、口を2～3回ねじってからテープ・ビニールタイで止めると密封が可能です。

【風味実験】

粗熱を取ったまだ温かいパンをそれぞれの袋に入れて密封する。



24時間後に通常のパンと風味を比較する。
(2日目以降に差を感じやすくなる可能性があります)

※それぞれの袋とは「貴社で普段使用する袋」と「パンおいしいまま」のことです。

冷凍で使用する場合



冷凍庫臭をブロック！ リベイクなしでもおいしいまま。

使い方

パンを袋に入れて密封する。
(袋内に水滴のない状態)



袋のまま自然解凍する。

【風味実験】

結露のない状態のそれぞれの袋入りパンを、家庭用冷凍庫に入れる。
(2週間～1か月間保管する)



袋のまま自然解凍をする。霜の状態をチェックし、風味を比較する。

冷凍配送にも
オススメ



この袋を冷凍配送にお使い頂く事で、
冷凍劣化をあらかじめ予防することができ、クレームの発生やお店の評判を守ることができます。

機能素材株式会社

〒780-0843 高知県高知市廿代町6-13

お問い合わせはこちらにDM下さい
Instagram @takehisaokamra
TEL:088-822-8197
meil:info@kinousozai.co.jp



仕様

- 無地透明
- テープ止め、ヒートシール可
- サイズは5種類
幅150mm×縦220mm 小さなパン1個
幅220mm×縦300mm 0.5斤
幅250mm×縦330mm 1斤
幅300mm×縦420mm 1.5斤
幅300mm×縦500mm 2斤
- 別注サイズ・印刷可



使用提案 すべてのパンに使わなくていいんです！



ご採用店舗様例 ※敬称略、開示ご承諾店舗様のみ

■THE KEY BAKERY (沖縄県) ■ばんやファーム165Bakery (沖縄県) ■Humme (鹿児島県) ■ホテル大黒屋 (熊本県)
■道の駅あぐり窪川 (高知県) ■高知ヤマザキ (高知県) ■アカリビーガン (高知県) ■まるげんkitchen (高知県) ■とちの (高知県)
■薪窯パン&カフェLisboa (高知県) ■Seto Scone (香川県) ■shellfish kitchen (香川県) ■パン工房 lacampagne (徳島県)
■モリのパン (山口県) ■ソイネパン (広島県) ■かぎしっぽ (広島県) ■EarthBread (岡山県) ■Ruammitr Market (岡山県)
■グラハムマーケット (岡山県) ■aozora (岡山県) ■CASTLE RBakery (兵庫県) ■ぱうんどケーキ村 (大阪府)
■Dali Bakery & Breakfast (大阪府) ■まじめなパン屋ミホパン (大阪府) ■京都嵐山完熟やきいも菟月 (京都府)
■ぱんだよりノドカ (京都府) ■チットチャットサーカス (滋賀県) ■クロネコベーカリー (滋賀県) ■あまつちベーカリー (三重県)
■Le Supreme. 栄生本店 (愛知県) ■SENABON (愛知県) ■グルテンフリーBITTE (愛知県) ■ベーカリーくるみ (愛知県)
■ひらみばん (石川県) ■ラウンドパン専門店まるパン (石川県) ■シンタテベイクストア (石川県) ■まねきねこ (静岡県)
■富士製パン (静岡県) ■パンの店カッタン (岐阜県) ■Boulangier ペイザン (岐阜県) ■市之倉ベーカリーyakidokoro亭 (岐阜県)
■Pain Atmos (長野県) ■ブロード・ヒューゲル (長野県) ■ぷーパン (山梨県) ■オオトパン (山梨県) ■CALVA (神奈川県) ■京王ブ
ラザホテル (東京都) ■メゾン・ランドウメンヌ (東京都) ■銀座「月と花」 (東京都) ■浅草花月堂 (東京都) ■ブーランジェリーメ
ゾンユキ (東京都) ■カワイイブレッド&コーヒー (東京都) ■Boulangerie du Desir (東京都) ■かかしのかまど (東京都) ■パ
ティスリーレシャス (東京都) ■Comenico Lab (東京都) ■パンとおやつに糰ohana (東京都) ■順風満パン (埼玉県) ■
shima (埼玉県) ■ベーカリー ラ・ポール (埼玉県) ■パン工房Lapin (埼玉県) ■MAGU BAKERY (埼玉県) ■ベーカリーコ
ージー (埼玉県) ■ケーキとパンのお店ソレイユ (千葉県) ■ベーカリーハイジ (千葉県) ■パン・ド・ラ・テール (千葉県) ■せ
いわや (千葉県) ■Floury Cat (千葉県) ■サイワイスイーツ (千葉県) ■パン・アトリエ クレッシュント (茨城県) ■smile on bakery
PonPon (北海道)