

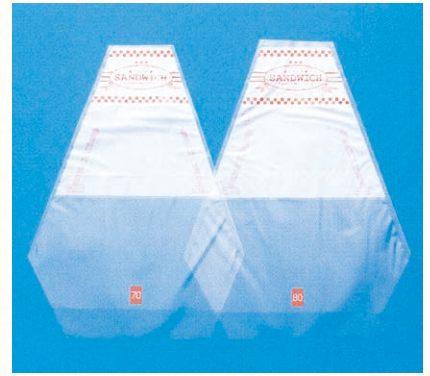
オレンジサンド

No.50、60、65、70、75、80、85、90、95
※各「手詰め」、「ブロック」、「ブロック穴付」あり



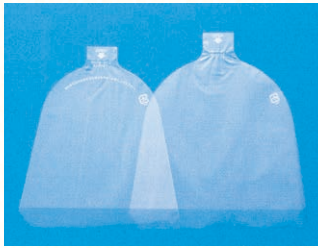
OHサンド(白・グリーン)

No.70、75、80(表タイプ、裏タイプあり)
各10,000枚入
※各「手詰め」、「ブロック」、「ブロック穴付」あり



オープンサンド

No.70 各5,000枚入
No.80 各5,000枚入
※「手詰め」のみ

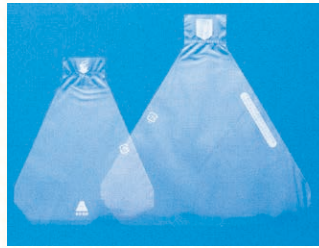


丸型おにぎり(小)

20,000枚

丸型おにぎり(大)

16,000枚



しっとりおにぎり(小)

20,000枚

しっとりおにぎり(大)

16,000枚



OHおにぎり(大)



サンドウィッチ用フィルム別注品

規格おにぎり袋



加熱した商品を容器に入れたり、フィルムでラップしておくとき…
中は水滴がいっぱいで中の物はシナリ・ビショリ
出来たての風味や食味とは程遠い物になってしまいます。
冷凍保存食品もそのままレンジで加熱すると、
中の食品は濡れた状態になってしまいますのがほとんどでした。

この常識に挑戦し見事にこれを解決した包材が「**エアームック®**」。

①規格おにぎり袋
雲龍PP

90×50×170mm 約1.2g
3,000枚

②規格おにぎり袋
竹柄エアームック

90×50×170mm 約3.4g
3,000枚

③規格おにぎり袋
竹柄PP

90×50×170mm 約2.8g
3,000枚

④規格おにぎり袋
雲龍窓PP

90×50×170mm 窓30mm
約1.8g 3,000枚

⑤規格おにぎり袋
竹柄窓エアームック

90×50×170mm 窓30mm
約3.2g 3,000枚

⑥規格おにぎり袋
竹柄窓PP

90×50×170mm 窓30mm
約2.6g 3,000枚

焼きたてパン有孔袋



袋に有孔加工がしてあるため、焼きたてのパンを入れても
蒸気がこもらず、パンの食味を維持します。

部分有孔の
ため
トレーに油が
つきません

レンジアップが
可能です

透明度が
あります

①焼きたてパン
有孔袋(大)

170×232.5(227.5)mm
約2g 8,000枚

②焼きたてパン
有孔袋(中)

170×157.5(152.5)mm
約1g 8,000枚

③焼きたてパン
有孔袋(ロング)

120×407.5(402.5)mm
約2g 8,000枚