

ユニ・チャーム Clean & Fresh 業務用製品カタログ



お客様に鮮度と美味しさをお届けするために!

鮮度と吸収を科学して生まれた
鮮度保持吸水シート
フレッシュマスター®

フレッシュマスター 鮮度保持吸水シート



トレーマット (白・緑)

トレーマット 高吸収タイプ(白)

大判ロールタイプとカットタイプ(白・緑)

ソフトロール

活き活きシート(大葉形状)

安心の日本製

衛生環境を守る
ソフトーク超立体®シリーズ

ソフトーク超立体マスク

ソフトーク超立体マスク サージカルタイプ



サッとひと拭きでキレイ!

業務用ウェーブハンディワイパー

FRESH CONTROL SYSTEM

フ レ ッ シ ュ コ ン ト ロ ー ル シ ス テ ム

美味しさを食卓までお届けするために

私たちの生活環境は時代とともに変化し、お客様のニーズはより高度化・多様化しています。
ユニ・チャームは、これらのニーズをいち早く捉え、
長年培った不織布・吸収体の加工・成形技術を駆使したフレッシュコントロールシステムにより、
より良い鮮度で生鮮商品をお客様にお届けすることで、
小売業、飲食業の売上アップとロスの低減に貢献するだけでなく、
お客様に「鮮度と美味しさ」をお届けするお手伝いをしたいと
考えます。



お客様の満足度向上

ドリップの発生と吸水しすぎを抑制することで、生鮮食品の鮮度と美味しさを、
お客様にお届けすることができます。

コスト改善

ドリップ抑制と鮮度を維持することで、
生鮮商品の見切り販売、再加工費用や
商品廃棄ロスの削減を。

働き方改善

ドリップ抑制と鮮度を維持することで、
生鮮食品の加工作業効率化と
店頭管理業務の軽減を。

更なるお客様満足度の向上と業績アップの「グッドサイクル」に！

※「フレッシュコントロールシステム」とは、ユニ・チャームが提案する、ドリップコントロール・モイスチャーコントロール・オイルコントロールによる、生鮮食品の鮮度維持サポートシステムの総称です。

フレッシュマスターラインナップ

※備考：「吸収量指数」と「鮮度保持指数」は目安です。

ラインナップ

使用事例

フレッシュマスターシリーズ

ソフトク超立体マスク

業務用ウェーブハンディワイパー

入数・コード一覧

鮮度保持トレーマット

鮮魚

精肉

惣菜

青果



2層タイプ
吸収量指数2



※但し、油性ドリップには使用できません。



2層タイプ
吸収量指数2



※但し、油性ドリップには使用できません。

鮮魚

精肉

惣菜

青果



高吸収タイプ
2層タイプ
吸収量指数3



※但し、油性ドリップには使用できません。

鮮魚

精肉

惣菜



活き活きシート

多層タイプ
吸収量指数2



※但し、油性ドリップには使用できません。

鮮魚

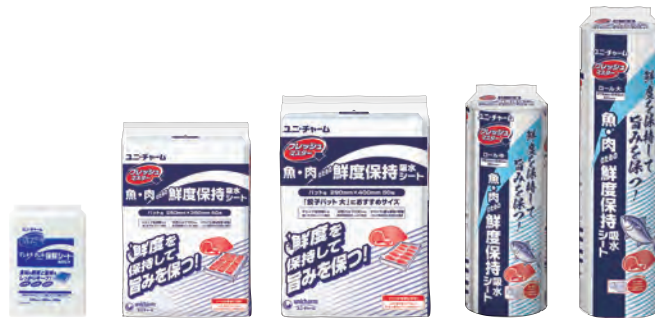
精肉

惣菜



魚・肉の鮮度保持シート

2層タイプ
吸収量指数2



※但し、油性ドリップには使用できません。

鮮魚

精肉

惣菜



魚・肉の鮮度保持シート
グリーン

2層タイプ
吸収量指数2



※但し、油性ドリップには使用できません。

鮮魚

精肉

惣菜

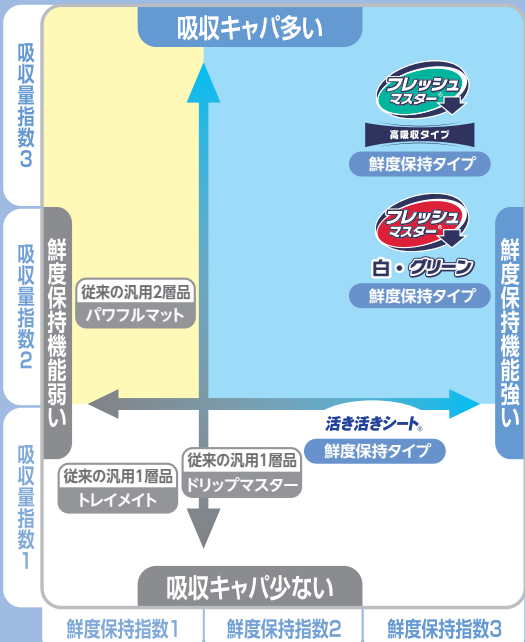


ソフト/ロール
2層タイプ
吸収量指数2



※但し、油性ドリップには使用できません。

鮮度保持吸水シート（仕込み・仕越し・保存・解凍などに）



※イメージ図です

※備考：「吸収量指数」と「鮮度保持指数」は目安です。

フレッシュマスター鮮度保持吸水シート使用事例

生鮮食品の鮮度保持に、ご使用場面や用途に応じた最適な製品をご提案いたします。

鮮魚 フレッシュマスター使用で、赤身はより鮮やかに、白身はクスミを防止して透明感を。

	使用製品	使用事例
生魚・魚卵	フレッシュマスター 	    柵物、切り身、丸物や魚卵に。最もトレーマットが使用されているコーナーです。
刺身	活き活きシート 	  お刺身盛り合わせ、ひら盛りに。ドリップ吸収により刺身の鮮度を維持し、ツマも汚しません。柵物の彩りや鍋物具材の彩りとドリップ吸収に。
冷凍物	フレッシュマスター 高吸収タイプ 	 冷凍物、解凍物に。 カニや鍋物具材にも、 塩分に影響されずタツブリ吸水します。
塩干	フレッシュマスター 	 一夜干しに。 ソフト塩干のドリップを 吸収して鮮度感維持。
バックヤード	フレッシュマスター 鮮度保持吸水シート  ★加工センターにもおすすめ	   マグロはもちろん白身の仕込み、仕越し保存に、冷凍マグロの自然解凍に。 キレイな発色と保管時の鮮度維持ができます。

フレッシュマスターグリーンの使用事例

精肉・鮮魚	フレッシュマスター グリーン 鮮度保持トレーマット 	白トレー商品の見栄え向上 誤食防止にも  	デザイントレーにもマッチ 鮮魚商品の鮮度が際立ちます  
-------	---	---	--

精肉 フレッシュマスター使用で、きれいな発色と変色防止、ドリップ発生の抑制を。

	使用製品	使用事例
牛肉・豚肉・鶏肉・挽肉	フレッシュマスター 	    ステーキ肉、焼肉用、トンカツ肉、鶏肉全般、挽肉に。 赤身が鮮やか、肉の裏面の変色も抑制します。
内臓	フレッシュマスター 高吸収タイプ 	 ドリップの発生量を抑制するので、レバーやハツなどのドリップの多い内臓肉に。 レバーの形崩れも軽減できます。
バックヤード	フレッシュマスター 鮮度保持吸水シート  ★加工センターにもおすすめ	  牛肉、豚肉、鶏肉の仕込み、発色に。 ブロック肉の仕越し、保存時のスミ・変色防止に。

惣菜 フレッシュマスターで美味しくキレイに。

	使用製品	使用事例
寿司バックヤード	フレッシュマスター 鮮度保持吸水シート 	  ネタの前日仕込みも可能。 寿司ネタの仕込みに。 シャリのドリップ汚れを軽減。
その他	フレッシュマスター 	   ローストビーフ、鍋の具材仕切り、カットフルーツなどに。

店頭・バックヤード

フレッシュマスター グリーン 鮮度保持吸水シート



仕込み、対面販売などの下敷きに
緑色のシートで鮮度感が向上
シートの表裏が分かりやすい





鮮度保持トレーマット 白色タイプ

生鮮食品の変色・臭み・ドリップの発生を抑制し、
食材の必要な水分を吸いすぎない。
鮮度保持機能を持ったトレーマットです。



フレッシュマスター

65×100
65×120
65×140
65×160
80×160

※上記のシートサイズの単位は「mm」です。

※上記以外のサイズについては、弊社社員または販売店にお問い合わせください。



フレッシュマスター BOX

65×80
65×120
65×140
65×160

- 余分なドリップのみを吸収し、瑞々しさを保ちます。
- フィルム表面にドリップを残さないで、雑菌の繁殖を抑制して食材の傷みを防ぎます。
- 吸収したドリップの戻りが少ないので、食材がベタベタになるのを防ぎます。
- フィルムに通気性があるので、肉や鮮魚などがきれいに発色するのを助けます。

おすすめ食材

発色が商品価値を大きく左右する精肉やマグロはもちろんドリップの多い鮮魚にも最適(変色も防ぎます)。解凍物にもおすすめ。

鮮度劣化の主要因はドリップでベタベタになること

●従来の汎用1層品使用時の鮮度劣化イメージ図



このドリップ発生の悪循環を断つのが“フレッシュマスター”です

●フレッシュマスター使用時の鮮度を維持するイメージ図



(フレッシュマスターの断面イメージ図)



空気のイメージ

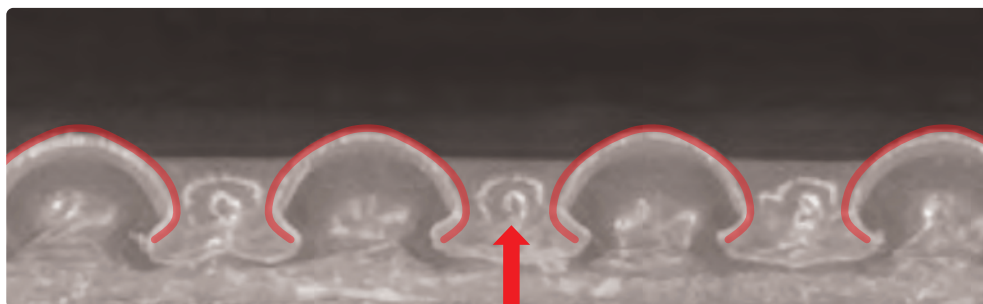
*上記のイラストは全てイメージです。

フレッシュマスターの優れた鮮度保持効果をもたらす立体多孔フィルムの断面構造

特許

余分なドリップだけをジワッと吸収して
逆流させない、立体構造フィルム

● 立体構造フィルムの断面図 (赤い線が孔の形のイメージ)



吸いすぎず逆流を防止する立体的で非常に小さな孔。

(孔は1cm²に約260個)

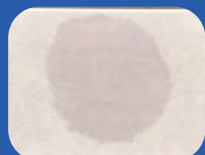
フレッシュマスターがドリップを抑制する秘密

① シートに着色水を
少しずつ滴下



フレッシュマスターは
瞬間吸収しない。

② シートに 2cc の
着色水を吸収させる



フレッシュマスターは
ゆっくり吸収・吸いすぎない
表面に水が残らない

③ 着色水を吸収させた
シートにろ紙を乗せ、
200g の重しを乗せる
※リウエット(逆流)試験



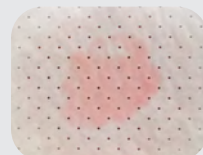
フレッシュマスターは
ほとんど逆流しない

従来の汎用2層品
パワフルマット



汎用2層品と汎用1層品は水をどんどん吸収します。

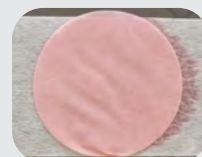
従来の汎用1層品
トレイメイト



汎用2層品と汎用1層品は、表面に水が残る
これが鮮度劣化要因：吸いすぎ・ベタつき

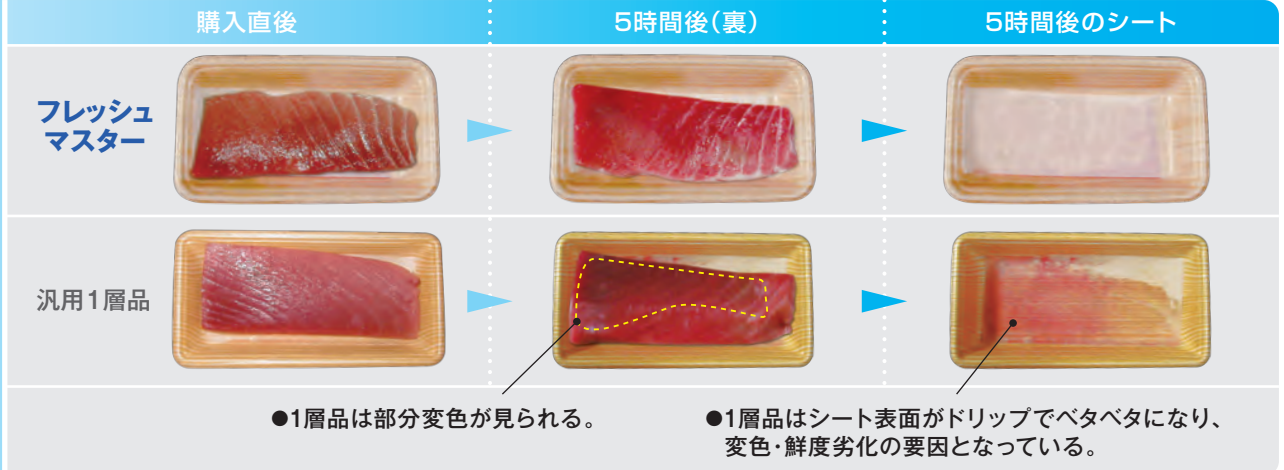


汎用2層品と汎用1層品は、ろ紙にどんどん逆流
これが鮮度劣化要因：ドリップ後戻り



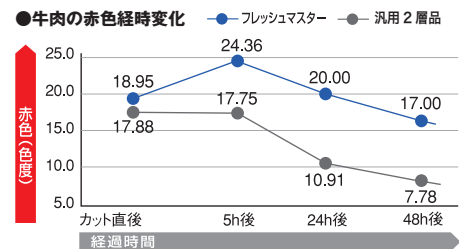
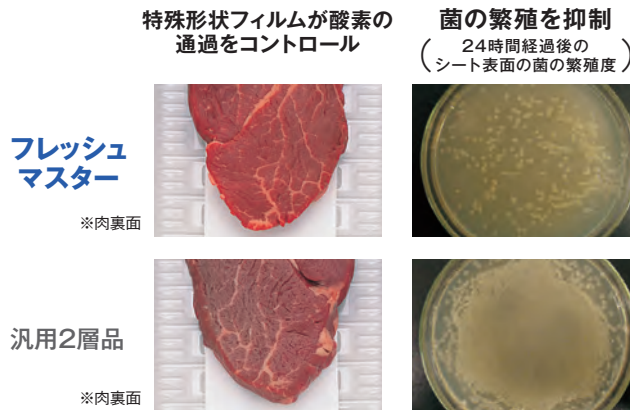
フレッシュマスターは赤みの発色が良く、変色を抑制する！

鮮魚使用例



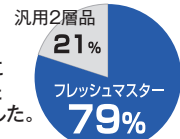
※①上記試験は試験結果であり、条件により結果が異なるため、保証値ではありません。②生マグロ赤身使用。③1層品は弊社トレイメイト使用。④5℃以下保存。

精肉使用例



【肉の色の違い評価】

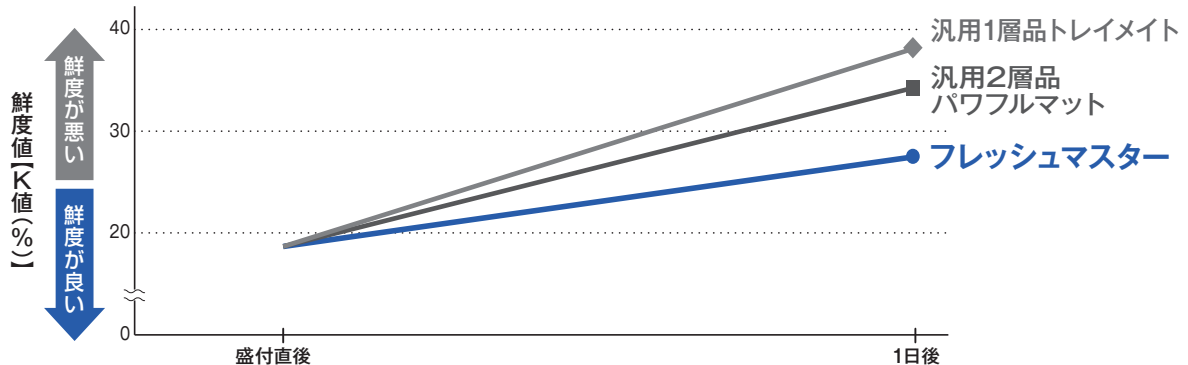
消費者テストの結果、圧倒的にフレッシュマスターを使用した方が「おいしそう」と評価されました。



※①上記試験は試験結果であり、条件により結果が異なるため、保証値ではありません。②国産牛ステーキ用肉使用。③汎用2層品は、弊社パワフルマットを使用。④5℃以下保存。 ※データはすべてユニ・チャーム調べ

フレッシュマスターには優れた鮮度保持効果がある！

●トレイマットタイプの鮮度K値の経時変化比較(マグロ)



※①上記試験結果はユニ・チャームでの試験法による結果であり、保証値ではありません。②生マグロを使用し、5℃以下で冷蔵保存。③汎用2層品は弊社パワフルマット、汎用1層品は弊社トレイメイト。④鮮度値測定は、QS-SOLUTION社製鮮度チェッカーを使用。

鮮度値(K値)とは

鮮魚や精肉に含まれるエネルギー物質ATPの変化を、右記の計算式で数値化したのが鮮度値(K値)です。

エネルギー物質 ATP のト殺後の変化順序

ATP アデノシン三リン酸	ADP アデノシン二リン酸	AMP アデノシン一リン酸	IMP イノシン酸	HxR イノシン	Hx ヒポキサンチン
------------------	------------------	------------------	--------------	-------------	---------------

この最終分解物質の HxR と Hx の割合を下記の式で鮮度値として判定する。

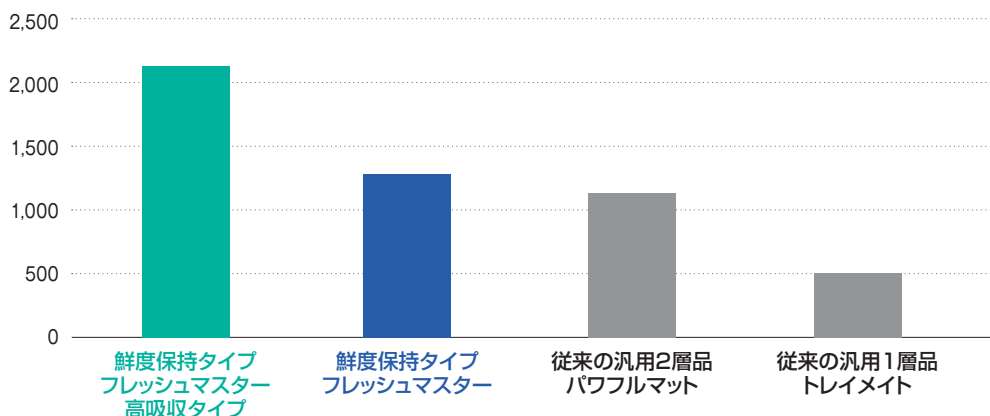
$$K 値(\%) = \frac{HxR + Hx}{ATP + ADP + AMP + IMP + HxR + Hx} \times 100$$

備考: 1. 鮮魚では、一般的に K 値が 60-80% に達する物は腐敗初期段階と言われている。
2. K 値はあくまでも傷み具合の目安です。
3. 弊社では、身の裏面の K 値を鮮度として測定しています。

フレッシュマスターはタップリ吸水する！ ドリップの多い生鮮商品には高吸収タイプがあります

●トレーマットのm²当りの吸水量比較

(吸水量単位：g / m²)

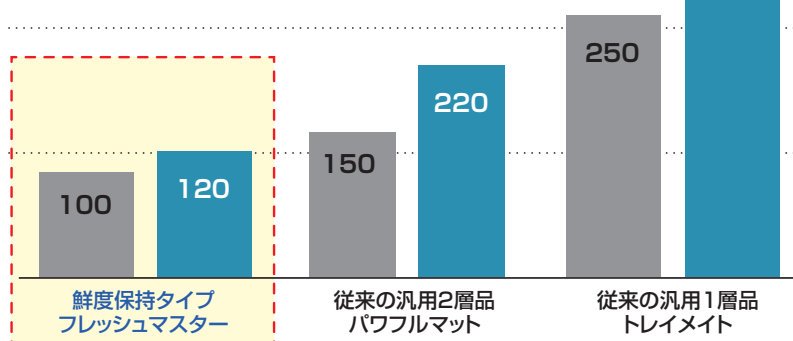


※ 上記のデータはユニ・チャーム試験法による弊社製品サンプルの測定値です。試験結果は各種条件により変化するため、保証値ではありません。
※ 生理食塩水の吸水量を測定しています。

フレッシュマスターはドリップの発生を抑制する！

●トレーマットタイプ別のドリップ吸収量(=発生量)比較 (フレッシュマスター1日後のドリップ発生量を100とする)

■ 1日目 ■ 2日目



高吸収タイプの
優れたドリップ抑制効果は
8ページをご覧ください。

※ 上記のデータはユニ・チャーム試験法による弊社製品サンプルの測定値です。試験結果は各種条件により変化するため、保証値ではありません。
※ 生マグロを使用し、5℃以下で冷蔵保存。

従来の汎用トレーマットから、フレッシュマスターに切替えませんか？ フレッシュマスターならサイズダウンしても、ドリップを抑制して、しっかり吸収！

●トレーマットのシートサイズ別吸水量の目安

(吸水量単位：g / 枚)

製品名 シートサイズ (単位：mm)	鮮度保持タイプ		従来の汎用タイプ	
	フレッシュマスター 高吸収タイプ	フレッシュマスター	2層品 パワフルマット	1層品 トレイメイト
80×160	—	16	15	8 (シートサイズ 90×160)
65×160	22	13	12	6 (シートサイズ 70×160)
65×140	—	12	—	5 (シートサイズ 65×150)
65×120	17	10	9	—
65×100	—	8	7	4 (シートサイズ 60×120)
65×80	11	7	6	—

※ 上記のデータはユニ・チャーム試験法による弊社製品サンプルの測定値です。試験結果は各種条件により変化するため、保証値ではありません。
※ 吸水量のg数は、m²当り吸水量から算出した計算値であり、小数点以下は四捨五入。



高吸収タイプ



鮮度保持トレーマット 白色タイプ

フレッシュマスターレギュラータイプの約1.6倍の吸水量と、
ドリップ抑制効果に優れた鮮度保持トレーマットです。



フレッシュマスター高吸収タイプ 65×80
65×120
65×160

※上記のシートサイズの単位は「mm」です。

※上記以外のサイズについては、弊社社員または販売店にお問い合わせください。

- 水分量が多く、ドリップの目立つ商品に最適です。
- 天然パルプ嵩高吸収体の採用により、ドリップの塩分濃度に関わらず高い吸収力を保つので、塩分の多い魚介類にも安心してお使いいただけます。
- 夏場の店内などで温度が上がっても、ドリップの発生を抑制します。

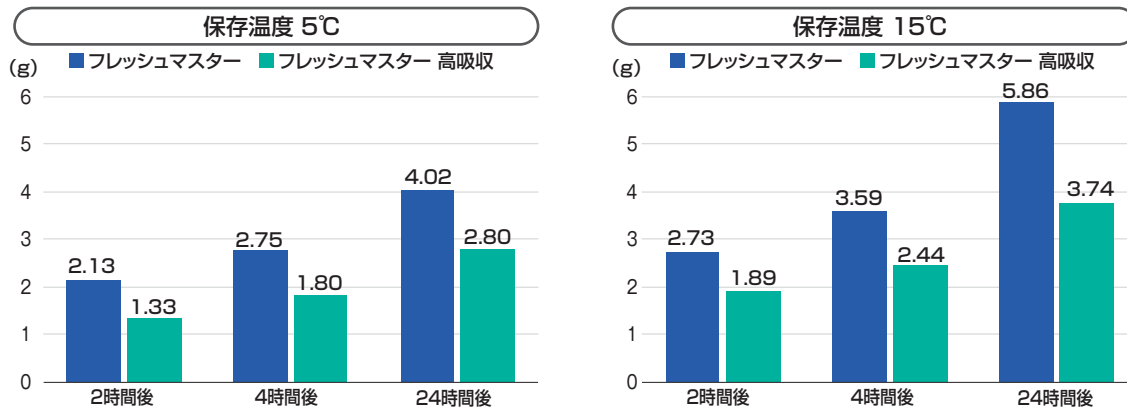
おすすめ食材

レバーなどの大量にドリップが出る傷みやすい食材や、ドリップなど水分が多く塩分含有率の高い魚介類、冷凍のまま陳列した食材に最適。

※油が染み出しやすい食材（揚げ物、揚げ出し豆腐など）に使用すると、フィルムがはがれることがあるので使用しないでください。

高吸収タイプは気温が上がっても、優れたドリップ抑制効果を発揮！
夏場の店頭などでの温度上昇にも安心。

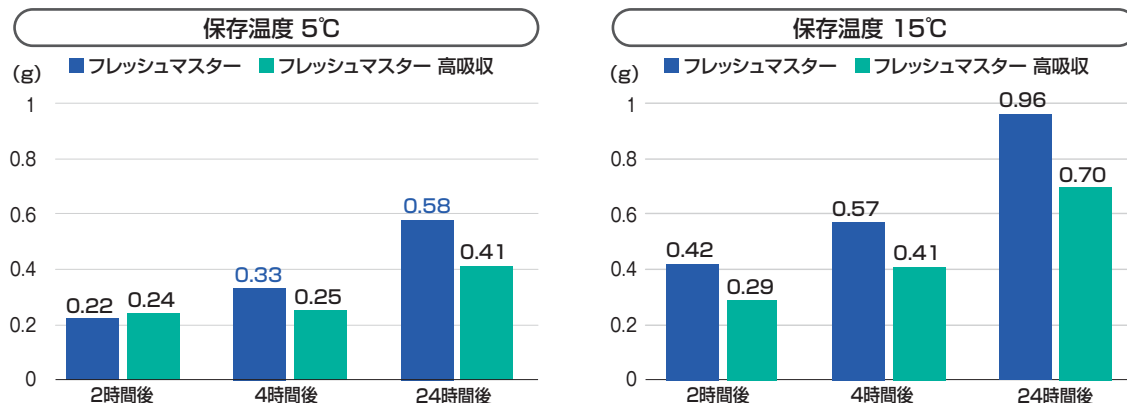
● 鶏むね肉※1のドリップ吸収量(=発生量) [鶏肉 300gあたり]



※1: ブラジル産鶏むね肉

※上記試験結果はユニ・チャームでの試験方法による結果であり、保証値ではありません。

● 解凍マグロ※1のドリップ吸収量(=発生量) [マグロ 100gあたり]



※1: 台湾産メバチマグロ解凍品

※上記試験結果はユニ・チャームでの試験方法による結果であり、保証値ではありません。



抗菌プラス



鮮度保持トレーマット 緑色タイプ

フレッシュマスター鮮度保持トレーマットの表面フィルムが緑色のシートです。濃い緑色が生鮮品の鮮度感を高めます。また、表裏がわかりやすいので、作業性を改善します。目立つ緑色がシートの誤食防止にもなります。



フレッシュマスター グリーン
65×120
65×160
フレッシュマスター
グリーン BOX
65×80

※上記のシートサイズの単位は「mm」です。
※上記以外のサイズについては、弊社社員または販売店にお問い合わせください。

立体微小開孔フィルム



吸いすぎ逆流を防止する立体的で非常に小さな孔

1cm²に約260個の非常に小さな孔を配置
食材が貼り付き難く、ドリップも目立ち難い

特許 ドリップの逆流を防ぐ
立体開孔フィルム断面写真
(上記の赤の線が孔の形のイメージ)

シートの抗菌試験結果 *2

*2: JIS L 1902-2015 繊維製品の抗菌性試験方法及び抗菌効果 8.1 菌液吸収法を準用して実施。

【抗菌活性値A】*3	
黄色ブドウ球菌	6.3
大腸菌	4.3

*3 抗菌活性値Aの効果基準

- ① 抗菌活性値A: 2.0以上3.0未満で抗菌効果が認められる
- ② 抗菌活性値A: 3.0以上で強い抗菌効果が認められる

分析機関: (株) 西条環境分析センター

「天然パルプでしっかり吸収」&「特許 逆流防止フィルム」&「抗菌*成分配合」で

吸収したドリップと菌をトリプルブロック 変色・臭み・ドリップの発生を抑制

吸いすぎないシートが食材の瑞々しさを保つ!

① ジワッと吸収、吸い続けない

・余分なドリップを吸収し、食材の必要な水分を吸いすぎないシート構造

② 食材をドリップでベタベタにしない

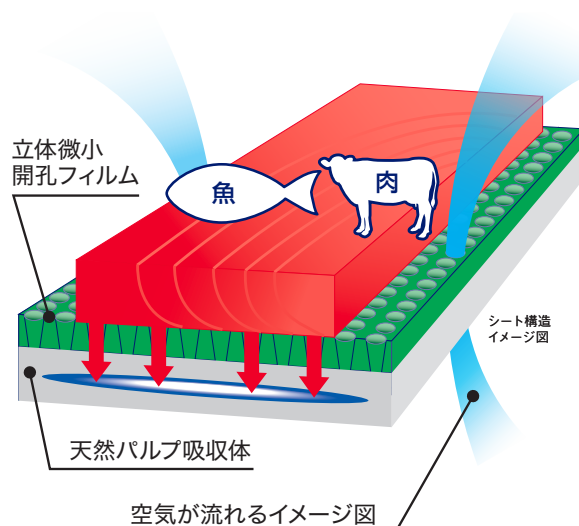
・ドリップが逆流しにくい立体微小開孔フィルム
・食材がシートに貼りつかず、臭み発生も防止

③ 発色を助け、変色を防ぐ

・立体微小開孔フィルムとパルプ吸収層に空気が流れる

④ シートに吸収したドリップの菌増殖を抑制*

・フィルムに無機系抗菌成分を配合
・天然パルプ吸収体と立体微小開孔フィルムでドリップと菌を吸収・隔離



*抗菌加工部位の菌の増殖のみを抑制。全ての菌の増殖を抑制するものではありません。



魚・肉の鮮度保持シート



白色タイプ / 緑色&抗菌*タイプ

*抗菌加工部位の菌の増殖のみを抑制。全ての菌の増殖を抑制するものではありません。

冷蔵保存・仕込み・自然解凍に最適！食材の鮮度と旨みをしっかりキープするために開発した大判サイズのフレッシュマスター鮮度保持シート。



バット用 130×180
250×350
290×400

ロール（カットサイズ）
中 280×240
大 375×240

バット用（グリーン）
250×350

ロール（カットサイズ）（グリーン）
中 280×240
大 375×240

※上記のシートサイズの単位は「mm」です。
※上記以外のサイズについては、弊社社員または販売店にお問い合わせください。

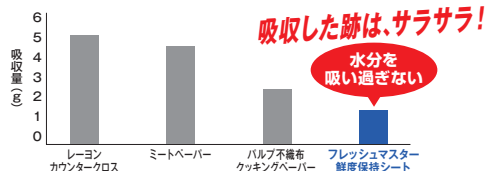
- 余分なドリップのみを吸収し、瑞々しさを保ちます。
- フィルム表面にドリップを残さないで、雑菌の繁殖を抑制して食材の傷みを防ぎます。
- 吸収したドリップの戻りが少ないので、食材がベタベタになるのを防ぎます。
- フィルムに通気性があるので、包んでいても肉や魚などがきれいに発色します。冷し込みの際の発色もキレイに仕上がります。

グリーンタイプは表裏が分かりやすい！

ポイント1 瑞々しさを保つ!!

吸い過ぎず、余分なドリップだけをしっかり吸収する表面の撥水フィルムと吸収体。

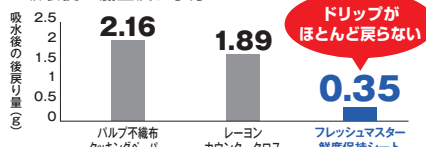
●保存1日後のドリップ吸収量（マグロ100g）



ポイント2 ベタベタしない!!

“多数の立体的な孔形状を持つ表面フィルム”が吸収したドリップの後戻りを防ぎます。

●吸収後の加重戻り水分

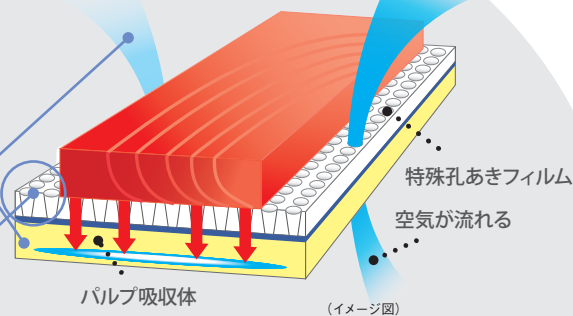


ポイント3 発色がキレイ!!

空気は通るので、肉やまぐろが赤く発色するのを助けます。

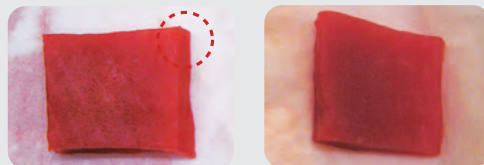


フレッシュマスター鮮度保持シートの優れた構造と機能



“一晩置いても角が立つ”

全体が瑞々しくつやがあり、角がきっちり残ります。

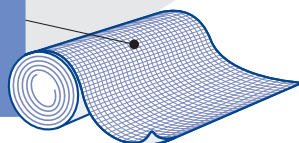


フレッシュマスター使用

紙タイプ参考品使用

※鮮魚店「魚幸」様でのマグロ切身を使用した保存試験結果。5℃以下で冷蔵保存。

必ず、食材をツルツルした多孔フィルム面に当ててご使用下さい。



※データ及び写真はユニ・チャームの試験方法による結果です。各製品は全て弊社製品です。
試験結果は各種条件により変化するため、保証値ではありません。



ソフト/ロール



表は白色(裏は茶色)

肉やマグロ等のブロックを包みやすい、
やわらか薄手タイプのフレッシュマスター鮮度保持シートです。
食材に敷いても、巻いても使いやすい!



580×300 (カットサイズ)
290×300 (カットサイズ)

※上記のシートサイズの単位は「mm」です。
※上記以外のサイズについては、弊社社員または販売店にお問い合わせください。

- 発生したドリップをシート表面に残さないで、肉・魚の変色を抑制してロスを削減します。
- 水分の吸い過ぎによる目減りや乾きを抑制し、肉や魚の瑞々しさを保ちます。
- フィルムに通気性があるので、包んでいても肉などがきれいに発色するのを助けます。

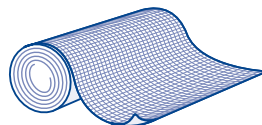
ブロックを
シートで包んで保存!
(肉や魚をシートで包み、
さらに上からラップで包む)



下に敷いて
冷し込み!



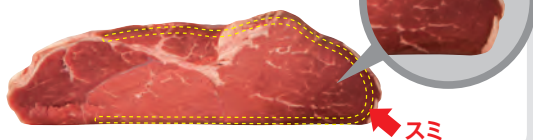
必ず、食材をツルツルした
多孔フィルム面に当てて
ご使用下さい。



廃棄ロス/販売チャンスロスの削減に貢献します!

保存時に発生する牛肉のスミや変色によるロスの発生を抑制します。

ミートペーパー
(弊社 シェフバー)



スミ

フレッシュマスター
ソフトロール



※ユニ・チャームでの実験例 豪州産牛モモ肉使用

ジャストインタイムオペレーション

ブロック肉を保存する際の変色
が抑制できるので、必要な時に、
必要な量を切り分けることで、
ロスを低減します。



- ① 夕方の「欠品」防止
- ② 夕方や翌朝の「見切り」販売抑制
- ③ 無理な「売切り」の抑制
- ④ 持ち越し保存による変色抑制
- ⑤ 変色部位廃棄と切り落とし手間削減

牛肉保管方法手順例

牛肉ブロックの変色防止に

翌日に持越したり、仕込み途中の冷蔵保管に。
切り分け後の発色に。

★効果: キレイに発色。変色/乾燥防止。

※注意: 必ず、食材をツルツルした
多孔フィルム面に当てて
ご使用下さい。



フレッシュマスターで肉を包み



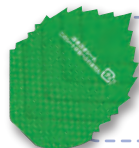
さらに上からラップで包む



活き活きシート®



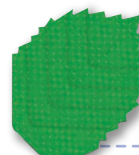
大葉の様に刺身の盛り合わせなどに使用する、
刺身の美味しさを保つ鮮度保持シートです。



活き活きシート85×65斜めカット
斜めにセットしやすい形
3層タイプ・85mm×65mm 0.42g/枚



活き活きシート3層大葉S
小型容器向けです。
3層タイプ・80mm×65mm 0.38g/枚



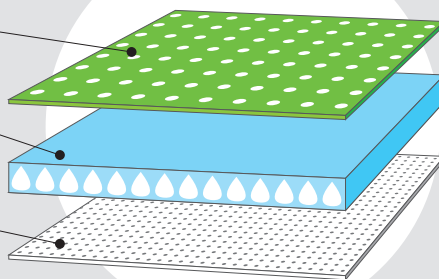
活き活きシート2層大葉斜め
裏面防水無しタイプ
2層タイプ・85mm×65mm 0.30g/枚
容器包装リサイクル法対象外

【3層タイプ構造】

ドロップが逆流し難い多数の小穴を配列したフィルム

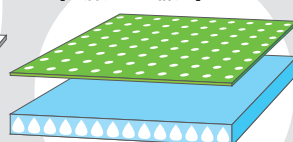
中間層に吸収力に優れた嵩高パルプ吸収体を使用

裏面は通気性フィルムだから刺身も大根ツマも新鮮
吸い込んだドロップは裏面に染み出ません



(イメージ図)

【2層タイプ構造】



裏面フィルムなし

(イメージ図)

消費者の約**40%**が刺身への不満を抱えています。

消費者の刺身への2大不満

- 1位. ドロップで大葉や大根のツマが赤く汚れる。
- 2位. 余分な水分で刺身に生臭さと水っぽさが発生。

※ユニ・チャーム調べ: 都内スーパーマーケット様店頭で100名の消費者にインタビュー



活き活きシートが
消費者不満を解決します!



**食べ比べ試験でも
違いが出ました。**

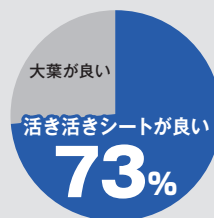
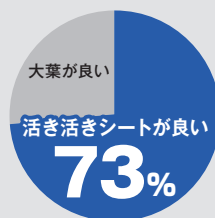
1. 食材は日本近海産メバチマグロを使用。活き活きシート及び大葉の下には、大根のツマを敷き、5℃で10時間保存後試験実施。
2. 試験法: 主婦モニター15名による一対比較法。食べる際には、シート、大葉やツマは取り除き、皿に盛り付け。
3. 上記データは測定条件により変化するため、保証値ではありません。

引用文献: 社団法人おいしさの科学研究所
香川大学名誉教授 山野善正 他著、鮮魚の鮮度保持へのドロップ吸収シートの応用、
食品と科学 VOL.53.No.3、2011年3月号

●官能検査(主婦による食べ比べ試験結果)

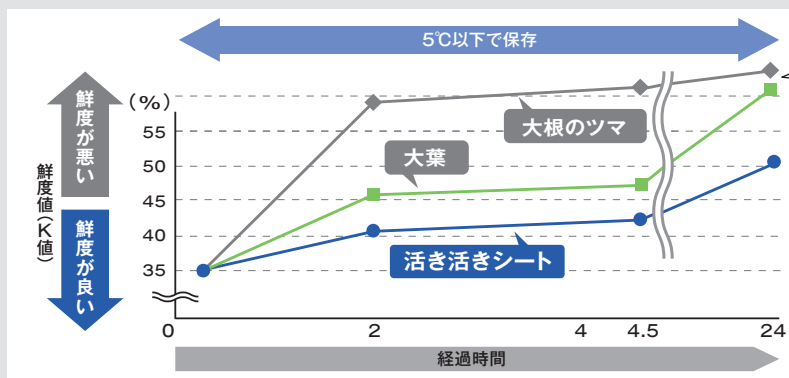
【食感の良さ】

【美味しさ総合評価】



活き活きシートの使用で、食卓まで鮮度をお届けできます。

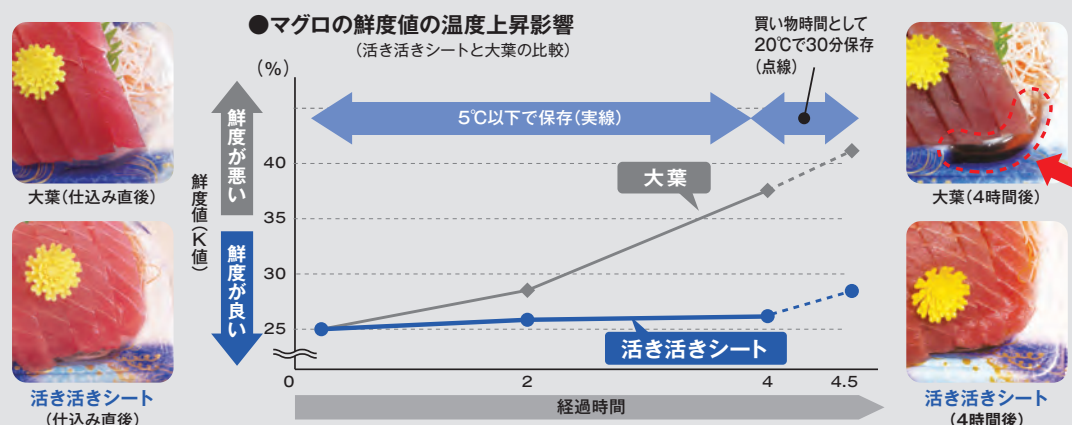
●マグロの鮮度値の変化 (活き活きシート、大葉と大根のツマとの比較)



- 大根のジアスターゼ等の酵素が魚のたんぱく質や脂肪を分解します。
- 大葉と刺身の間にたまるドリップが鮮度劣化の原因になります。

1. 食材は日本近海産生メバチマグロを使用。活き活きシート及び大葉の下には、大根のツマを敷いて保存。
 2. 鮮度測定法: QS-SOLUTION社製鮮度チェッカーによる測定。3. 上記データは測定条件により変化するため、保証値ではありません。
 引用文献: 社団法人おいしさの科学研究所 香川大学名誉教授 山野善正 他著、鮮魚の鮮度保持へのドリップ吸収シートの応用、食品と科学 VOL.53.No.3, 2011年3月号

活き活きシートは、温度上昇時の鮮度劣化とドリップ発生を抑制します。



1. 食材は日本近海産生メバチマグロを使用。活き活きシート及び大葉の下には、大根のツマを敷いて保存。
 2. 鮮度測定法: QS-SOLUTION社製鮮度チェッカーによる測定。3. 上記データは測定条件により変化するため、保証値ではありません。
 引用文献: 社団法人おいしさの科学研究所 香川大学名誉教授 山野善正 他著、鮮魚の鮮度保持へのドリップ吸収シートの応用、食品と科学 VOL.53.No.3, 2011年3月号

こんなロスが削減できる!

変色・虫食いなど

サイズ違い

冷蔵ヤケ

保存による変色

活き活きシートで
ロス削減



一般的に大葉の廃棄ロスは10%~20%発生すると言われています。*

更に、大葉に必要な洗浄や選別作業がなくなります。

※ユニ・チャームによる小売業水産部門ヒアリング結果

ソフトーク® 超立体マスク

ユニ・チャーム独自の立体形状により、
現状のマスクに対する不快感を軽減!

安心の
日本製

鼻、ほほ、あごにスキマがでにくい超立体構造だから、簡単装着で鼻と口をしっかりと覆います。

口元の快適スペース

- 口元に空間ができるので、会話がしやすい!
「口紅うつり」しにくい!
- 息がしやすい!



ここがフィット

イメージ図

侵入ゾーン

耳が痛くない

ユニ・チャーム独自の伸縮性に優れた柔らかい不織布を採用。幅が広いので長時間使用しても耳が痛くなりません。

ソフトーク超立体®マスク

1層構造の通気性に優れたマスクです。

- 長時間装着・会話をする人に最適。
- 通気性が良いので息苦しくなく、蒸れにくい。
- 口元に空間があるので、普段どおりに会話がしやすい。
- 30μ程度の粒子を95%以上捕捉するから、通常会話程度の唾液飛沫の侵入を抑制。



ふつうサイズ/100枚



ふつうサイズ/150枚



ソフトーク超立体®マスク(サージカルタイプ)

3層構造の高密度フィルターでバリア性に優れたマスクです。

- 3層構造の高密度フィルターでウイルス飛沫の侵入をしっかりブロックします。



ふつうサイズ/100枚



大きめサイズ/50枚



PM2.5にも
安心



ウイルス飛沫を
99%カットフィルタ®

※フィルタ部の捕集効率試験平均値(ウイルス飛沫:VFE試験)



店舗、事務所、工場や各種施設などの清掃を短時間に効率的・効果的に！
業務用ウェーブがお手伝いします。

業務用ウェーブ ハンディワイパー

ホコリ舞い上げず、からめとって離さない！ 平らな場所はサッとひと拭き、お掃除しづらい凸凹・スキマも手軽にキレイにできるハンディワイパー。

- 「舞い上げブロックシート」で表面のシートがホコリの舞い上げをブロック。
- 静電気を帯電せず、ミクロの粘着性を持たせた起毛繊維がホコリやダストをキャッチ。
- シートが汚れたら取替えるだけ。汚れたまま使用したり、洗濯したりする手間がかからない。

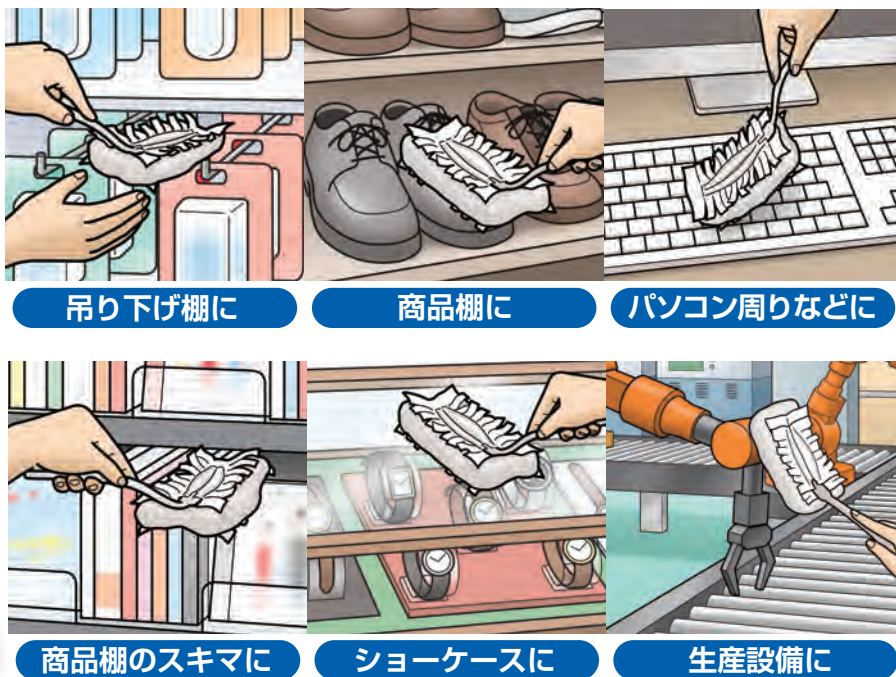
商品を動かさずに“サッと”ひと拭きでキレイ！

拭きにくかったスキマ、凸凹面などのホコリを
約20万本のウェーブファイバーでからめ取る。



※イメージ図

※ヘッドとグリップの組立長さ：約330mm
※シート：長さ約175mm×幅約105mm



吊り下げ棚に

商品棚に

パソコン周りなどに

商品棚のスキマに

ショーケースに

生産設備に

※ゴミの大きさ、形状によって取れない場合があります。

※イラストは全てイメージ図です。

●スタートセット



スタートセット内容物*



ヘッド グリップ 取り換えシート5枚入り

●取り替えシート 5枚入り



●取り替えシート 10枚入り



*上記は全てイメージ図です。

鮮度保持タイプ吸水シート

生鮮食品の変色・臭み・ドリップの発生を抑制し、食材の必要な水分を吸いすぎない。

商品名	入数	袋or箱入数	袋or箱サイズ(高さ×巾×奥行)・重量	JANコード	ITFコード
		梱入数	梱サイズ(高さ×巾×奥行)・重量		
フレッシュマスター					
フレッシュマスター 65×100	50枚×10袋		110×325×100mm/268g	4903111471874	1-49-03111-47187-1
	16袋		450×460×360mm/5.1kg		
フレッシュマスター 65×120	50枚×10袋		110×325×120mm/319g	4903111471911	1-49-03111-47191-8
	16袋		450×540×360mm/6.1kg		
フレッシュマスター 65×140	50枚×10袋		110×325×140mm/373g	4903111447282	1-49-03111-44728-9
	12袋		450×475×360mm/5.4kg		
フレッシュマスター 65×160	50枚×10袋		110×325×160mm/424g	4903111472048	1-49-03111-47204-5
	12袋		450×525×360mm/6.1kg		
フレッシュマスター 80×160	50枚×10袋		110×400×160mm/519g	4903111472192	2-49-03111-47219-6
	12袋		450×530×435mm/7.4kg		
フレッシュマスターBOX 65×80	2,100枚		200×320×165mm/982g	4903111447435	1-49-03111-44743-2
	6箱		425×515×340mm/6.8kg		
フレッシュマスターBOX 65×120	800枚		240×265×125mm/629g	4903111472239	2-49-03111-47223-3
	8箱		495×515×280mm/5.9kg		
フレッシュマスターBOX 65×140	800枚		240×265×145mm/735g	4903111467426	1-49-03111-46742-3
	6箱		495×460×280mm/5.2kg		
フレッシュマスターBOX 65×160	800枚		240×265×165mm/820g	4903111472383	1-49-03111-47238-0
	6箱		495×515×280mm/5.8kg		
フレッシュマスター グリーン					
フレッシュマスター グリーン 65×120	50枚×10袋		110×325×120mm/319g	4903111438723	1-49-03111-43872-0
	16袋		450×540×360mm/6.1kg		
フレッシュマスター グリーン 65×160	50枚×10袋		110×325×160mm/424g	4903111438853	1-49-03111-43885-0
	12袋		450×525×360mm/6.1kg		
フレッシュマスターBOX グリーン 65×80	2,100枚		200×320×165mm/982g	4903111440740	1-49-03111-44074-7
	6箱		425×515×340mm/6.8kg		
フレッシュマスター 高吸収タイプ					
フレッシュマスター高吸収タイプ 65×80	30枚×20袋		245×165×140mm/354g	4903111454624	1-49-03111-45462-1
	12袋		270×560×510mm/5.5kg		
フレッシュマスター高吸収タイプ 65×120	30枚×10袋		245×145×120mm/265g	4903111454709	1-49-03111-45470-6
	16袋		270×550×500mm/5.4kg		
フレッシュマスター高吸収タイプ 65×160	30枚×10袋		245×165×140mm/351g	4903111472420	1-49-03111-47242-7
	12袋		270×560×510mm/5.4kg		
フレッシュマスター 鮮度保持吸水シート					
フレッシュマスター バット用 130×180	100枚		110×130×180mm/188g	4903111472611	1-49-03111-47261-8
	16袋		240×545×380mm/3.8kg		
フレッシュマスター バット用 250×350	50枚		60×250×350mm/354g	4903111937059	010-49-03111-93705-8
	16袋		435×530×360mm/6.7kg		
フレッシュマスター バット用 290×400	50枚		62×290×400mm/477g	4903111420285	1-49-03111-42028-2
	8袋		260×615×415mm/5kg		
フレッシュマスター ロール中 280×240	50カット		280×113×113mm/284g	4903111800001	010-49-03111-80000-0
	20ロール		300×585×468mm/7.0kg		
フレッシュマスター ロール大 375×240	50カット		375×113×113mm/380g	4903111800162	010-49-03111-80016-1
	20ロール		395×585×468mm/8.9kg		
フレッシュマスター グリーン 鮮度保持吸水シート					
フレッシュマスター グリーン バット用 250×350	50枚		60×250×350mm/354g	4903111438983	1-49-03111-43898-0
	16袋		435×530×360mm/6.7kg		
フレッシュマスター グリーン ロール中 280×240	50カット		280×113×113mm/284g	4903111439270	1-49-03111-43927-7
	20ロール		300×585×468mm/7.0kg		
フレッシュマスター グリーン ロール大 375×240	50カット		375×113×113mm/380g	4903111439300	1-49-03111-43930-7
	20ロール		395×585×468mm/8.9kg		
フレッシュマスター ソフトロール					
フレッシュマスターソフトロール 580×300	50カット		580×96×96mm/717g	4903111474882	1-49-03111-47488-9
	6ロール		215×595×310mm/5kg		
フレッシュマスターソフトロール 290×300	50カット		290×96×96mm/358g	4903111485161	1-49-03111-48516-8
	12ロール		310×400×300mm/5.0kg		
フレッシュマスター 活き活きシート					
フレッシュマスター 活き活きシート 85×65 斜めカット	50枚×6袋		39×195×177mm/137g	4903111403745	1-49-03111-40374-2
	14袋		250×405×225mm/2.3kg		
フレッシュマスター 活き活きシート 3層大葉S	50枚×6袋		39×195×167mm/124g	4903111481897	1-49-03111-48189-4
	14袋		275×370×205mm/2.1kg		
フレッシュマスター 活き活きシート 2層大葉斜め	50枚×6袋		40×195×177mm/100g	4903111477616	1-49-03111-47761-3
	14袋		275×390×205mm/1.8kg		

※上記以外のシートサイズについては、弊社社員または販売店にお問い合わせください。

汎用2層トレーマット

ドリップをしっかり吸収する、2層タイプの汎用トレーマット。

- 吸収したドリップが直接見え難いパールフィルムをシートの表面に使用しています。

商品名	入数	袋or箱入数	袋or箱サイズ(高さ×巾×奥行)・重量	JANコード	ITFコード
		梱入数	梱サイズ(高さ×巾×奥行)・重量		
パワフルマット					
パワフルマット 65×120	50枚×10袋	100×325×120mm/373g	4903111274475	010-49-03111-27447-4	
	12袋	315×535×355mm/5.3kg			
パワフルマット 65×160	50枚×10袋	100×325×160mm/533g	4903111485734	010-49-03111-48573-3	
	9袋	315×510×355mm/5.6kg			
パワフルマット 80×160	50枚×10袋	90×400×160mm/610g	4903111275366	010-49-03111-27536-5	
	12袋	280×670×430mm/8.8kg			
パワフルマットBOX 65×80	2,000枚	200×320×165mm/1,188g	4903111534791	010-49-03111-53479-0	
	6袋	425×520×330mm/8.1kg			
パワフルマットBOX 65×120	1,000枚	240×265×125mm/629g	4903111402717	011-49-03111-40271-3	
	8袋	495×515×280mm/5.9kg			
パワフルマットBOX 65×160	1,000枚	265×240×165mm/1,185g	4903111401697	010-49-03111-40169-6	
	6袋	495×515×280mm/8.1kg			
パワフルマットBOX 80×160	1,000枚	245×320×165mm/1,400g	4903111538355	010-49-03111-53835-4	
	6袋	355×760×340mm/9.4kg			

※上記以外のシートサイズについては、弊社社員または販売店にお問い合わせください。

立体機能性マスク

ユニ・チャーム独自の立体形状により、現状のマスクに対する不快感を軽減!

ソフトーク 超立体マスク				
ソフトーク超立体マスク ふつうサイズ100枚	100枚	85×235×140mm/259g	4903111504152	2-49-03111-50415-6
	24箱	285×585×490mm/7.7kg		
ソフトーク超立体マスク ふつうサイズ150枚	150枚	120×235×140mm/397g	4903111510122	1-49-03111-51012-9
	24箱	390×585×490mm/10.3kg		
ソフトーク 超立体マスク サージカルタイプ				
ソフトーク超立体マスク サージカルタイプ ふつうサイズ100枚	100枚	85×235×140mm/299g	4903111510559	010-49-03111-51055-8
	12箱	285×490×300mm/4.3kg		
ソフトーク超立体マスク サージカルタイプ 大きめサイズ50枚	50枚	85×175×140mm/187g	4903111510474	010-49-03111-51047-3
	12箱	285×370×300mm/2.7kg		

簡易マスク

経済性を重視したエコノミータイプ

- 衛生的でソフトに伸縮する素材なので、軽い装着感です。口はもちろん鼻までカバーして飛沫を防ぎます。



ユニテックマスク				
ユニテックマスクM	200枚	100×340×110mm/350g	4903111454549	1-49-03111-45454-6
	20箱	418×571×351mm/8kg		

業務用ハンディワイパー

サッとひと拭きでキレイ! ホコリ舞い上げず、からめとって離さない。

業務用ウェーブハンディワイパー				
Gウェーブハンディ スタートセット	ホルダー1本+取り替えシート5枚	260×186×73mm/62g	4903111447695	1-49-03111-44769-2
	12袋	285×360×330mm/1.3Kg		
Gウェーブハンディ 替えシート 5枚	5枚	243×175×67mm/35g	4903111446131	2-49-03111-44613-5
	12袋	260×355×320mm/0.9kg		
Gウェーブハンディ 取替えシート 10枚 AL	10枚	193×266×75mm/68g	4903111447831	2-49-03111-44783-5
	12袋	410×425×290mm/1.4kg		

本カタログへのお問い合わせは弊社社員、または下記にお願い申し上げます。

ユニ・チャーム株式会社

〒108-8575 東京都港区三田3-5-27

TEL:03-6722-1011

FAX:03-6722-1012