

2010年 1月27日
株式会社 クレハ



「フリーザーバッグ おいしさキープ」新発売のお知らせ

アルミ蒸着フィルム採用で酸化・乾燥・臭い移りから食材を守ります！

株式会社クレハ(本社:東京都中央区、社長:岩崎隆夫)は、家庭用品総合ブランド「キッチンたんていさん」から「フリーザーバッグ おいしさキープ」を新発売します。「フリーザーバッグ おいしさキープ」は、アルミを蒸着させたPET(ポリエチレンテレフタレート)フィルムをバッグに使用しているので、従来の冷凍保存バッグよりも酸素バリア性がアップしました。冷凍保存中の酸化・乾燥による冷凍やけや臭い移りを防ぎ、食材をおいしく保存することができます。



1. 商品特長

- ◆保存性に優れたバッグが、味も風味もしっかり保ちます。
- ◆中に入れた食品が外から分かります(片面が透明なので中に入れた食品が見えます)。
- ◆そのまま湯せんできます。
- ◆バッグの表面に大きなメモ欄がついています。

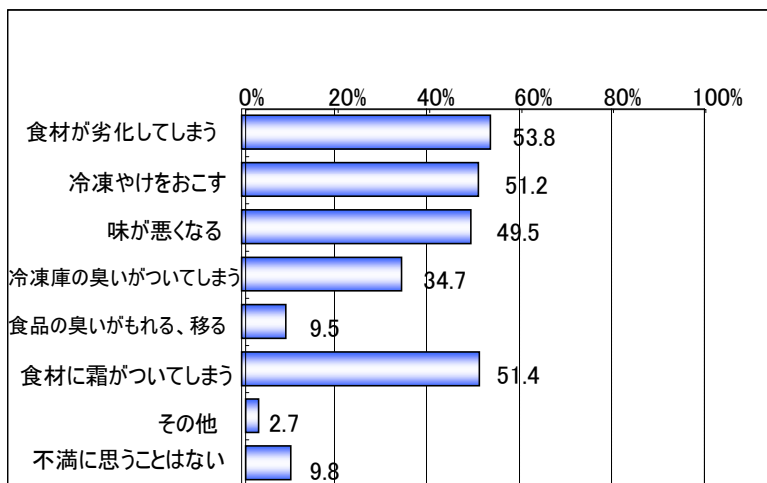


2. 開発の背景

消費者の食の安心・安全に対する意識が高まる中、家庭用冷蔵庫の大型化、冷凍機能の向上により、ホームフリージングが普及してきました。それに伴い、フリージング用のジッパーバッグ市場も拡大しています。

一方、消費者は冷凍保存の際の「食材の劣化」や「冷凍やけ」などに対して、不満を抱いているということも当社調査でわかりました。そこで当社は、冷凍中の食材の劣化を抑えることができ、おいしさを保ちながら保存できるバッグを開発しました。

冷凍保存における消費者の不満点



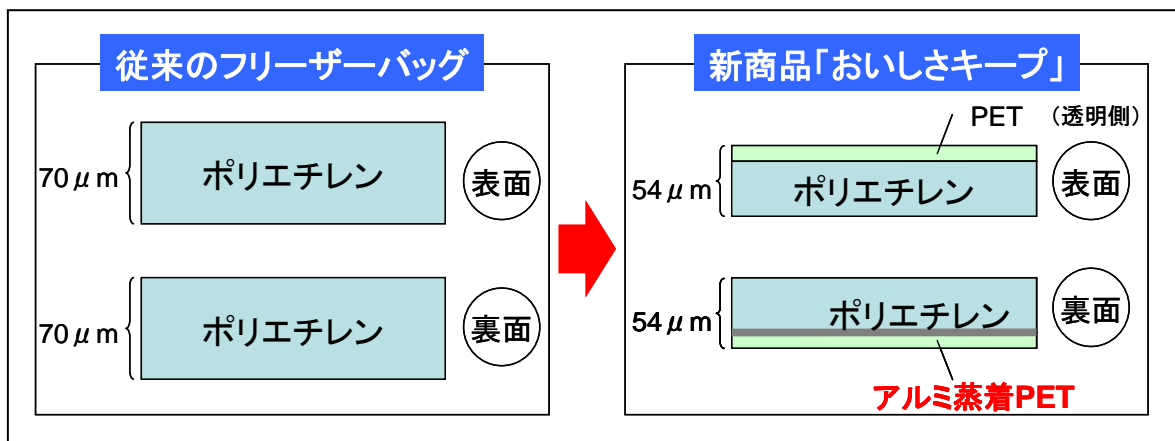
データ：マクロミル（2009年12月調査）
20代以上の女性、N=695

3. 開発のポイント

◆バリア性に優れたフィルムを採用

従来と同じポリエチレン製のフィルムを内側に、裏面外側にはアルミ蒸着（アルミニウムを高真空状態で加熱蒸発させ、その蒸気をフィルムの表面に付着）させたPETフィルムを、表面外側にはPETフィルムを採用し、酸素バリア性を向上させました。

①フィルムの構造



②当社製品フリーザーバッグとのバリア性比較

	酸素透過性 ml/m ² ·24hr·atm (-18℃ 0%RH)	におい透過性 (官能検査)
おいしさキープ (表裏合わせて)	7.5	◎
従来のフリーザーバッグ	200	△

(弊社 加工商品研究所調べ)

従来のフリーザーバッグに比べ、酸素の透過が約1/30に低減されたので、乾燥や酸化による冷凍やけが抑えられ、また冷凍中の嫌な臭い移りも防げます。

4. 商品概要

商品名	規格	希望小売価格 (税抜)
フリーザーバッグ おいしさキープ L	8枚入り	¥343
フリーザーバッグ おいしさキープ M	8枚入り	¥343
フリーザーバッグ おいしさキープ M フック式	8枚入り	¥343

5. 発売日

2010年3月1日から出荷開始

6. 販売地域および販売チャネル

全国のスーパー、ドラッグストア、ホームセンター 等

本資料のお問い合わせ先

記事関連 : 株式会社クレハ 広報・IR部 TEL:03-3249-4651
商品関連 : 株式会社クレハ 家庭用品企画・開発部 TEL:03-3249-4652

以上