

仕込み、保存に最適！丈夫な素材で、冷凍から電子レンジ解凍まで OK!
こだわりの「密封性」と抜群の「使いやすさ」！

- 機能の違う2種類のジップロックで簡単・スムーズな開閉性と高い密封性を両立しました。
- 冷凍保存から電子レンジ解凍まで幅広くご使用頂けます。
- 「グリップングシール」でより開けやすくなりました。



1 ジップロック
業務用フリーザーバッグ [AZIP-11] T

サイズ
M(35枚入) 189×177 13-0749-0101 ¥540
L(24枚入) 273×268 13-0749-0102 ¥590
厚さ:0.06mm 材質:ポリエチレン
耐熱温度:100℃ 耐冷温度:-70℃



2 ジップロック
フリーザーバッグ [AZIP-12] T

サイズ
S(20枚入) 127×177 13-0749-0201 ¥350
M(18枚入) 189×177 13-0749-0202 ¥350
L(12枚入) 273×268 13-0749-0203 ¥350
厚さ:0.06mm 材質:ポリエチレン
耐熱温度:100℃ 耐冷温度:-70℃



高吸水タイプ
冷凍素材の解凍・冷凍保存用



16 業務用ピチットレギュラーミニ 36枚
(シートタイプ) [MKSS-09] E

13-0749-1601 ¥2,200
サイズ:180×250
●冷凍素材の解凍に(マグロ、ホタテ、フグ等)
●養殖素材の臭い取りに(タイ、ハマチ、プロイラー等)
●小型、少量の素材処理に効率的なサイズ
●塩を使わず身をしめ、生臭みを取り旨みを濃縮します。
※ジップ付内袋入り

高吸水タイプ
冷凍素材の解凍・冷凍保存用



17 業務用ピチットレギュラー 32枚
(シートタイプ) [MKSS-10] E

13-0749-1701 ¥3,500
サイズ:250×350
●食品を包むだけで、なまものに含まれて
いる余分な自由水を吸収する水切り調理
シートです。水っぽさをなくして旨味を引
き立てるほか、自由水による生臭みや傷
みの進行を抑えます。
※ジップ付内袋入り

低吸水性タイプ
下ごしらえ用



18 業務用ピチットマイルド 30枚
(シートタイプ) [MKSS-11] E

13-0749-1801 ¥2,900
サイズ:250×350
●低吸水性タイプなので、脱水時間の管理の手間が省けます。
●鮮魚・貝類・精肉の生鮮素材に幅広く活用できます。
※ジップ付内袋入り



6 業務用レッド キーパー
[MKSS-01] E

サイズ
大(20枚) 500×350 13-0749-0601 ¥3,600
小(32枚) 250×350 13-0749-0602 ¥3,600
●シートの吸水力と調湿力で余分な水分をとり、
冷蔵庫の中でもムレず乾燥しません。肉や
魚介類等、チルド素材の冷蔵庫内の鮮度
保持用シートです。



7 旭化成 クックパー(業務用)
[MCST-01] E

13-0749-0701 ¥1,200
サイズ:33cm×20m
材質:両面シリコン樹脂加工耐油紙
耐熱温度:250℃
●適度に蒸気を通し、油は通さない特殊加工
のクッキングペーパーです。オープン料理、
電子レンジ、蒸し料理に最適です。



8 旭化成 クックパー-EG
クッキングシート [MCST-02] U

13-0749-0801 ¥1,200
サイズ:330×300
材質:シリコン樹脂加工耐油紙
耐熱温度:250℃(20分)、300℃(5分)
●適度に蒸気を通し、油は通さない特殊加
工ノクッキングペーパーです。オープン料
理、電子レンジ、蒸し料理に最適です。



9 旭化成 クックパー-EG スチコン用
(50枚入) [MCST-03] E

サイズ
1/1用 330×540 13-0749-0901 ¥1,100
2/3用 330×350 13-0749-0902 ¥ 800
材質:両面シリコン樹脂加工耐油紙
耐熱温度:250℃
●1枚1枚簡単に取り出せ、ホテルパンにピッタリ
敷けるサイズです。
●両面シリコン加工
●油や水を下に通さず蒸気を適度に通します。



10 旭化成 クックパー-WS クッキングシート
38cm×20m [MCST-06] E

13-0749-1001 ¥1,200
材質:両面シリコン樹脂加工耐油紙
耐熱温度:250℃
●深さ65mm深型天板の幅に合わせたクック
ングシートです。
●濡れても破れにくいので、水分の多い調
理に適しています。
●両面シリコン加工



11 フジ クッキングシート [MCST-05] E

33cm×20m 13-0749-1101 ¥1,040
33cm×30m 13-0749-1102 ¥1,200
材質:両面シリコン樹脂加工耐油紙 耐熱温
度:250℃(20分)
●液体(水や油)は通さず、水蒸気を通すので、蒸
し料理に最適です。
●料理が張り付きにくいので、キレイに仕上がります。
※直火・フライパンやグリル、オーブンレンジのグリル機能・
長時間(250℃20分以上)のご使用は避けて下さい。

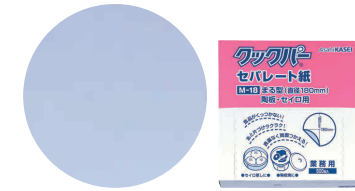


12 旭化成 クックパー セパレート紙
6枚取り天板用 EK50-35
(500枚入) [MSEP-03] E

13-0749-1201 ¥8,000
サイズ:500×350

13 旭化成 クックパー セパレート紙
フレンチ天板用 EK60-40
(300枚入) [MSEP-02] E

13-0749-1301 ¥6,000
サイズ:600×400
●両面シリコン樹脂加工で表裏なく使用できます。
●料理が天板にくっつかずサラツとはがせ
るので、キレイに仕上がります。



14 旭化成 クックパー
セパレート紙(500枚入) [ASEP-01] E

サイズ
M-11 φ110 13-0749-1401 ¥1,500
M-14 φ140 13-0749-1402 ¥2,500
M-18 φ180 13-0749-1403 ¥3,500
●陶板焼やセイロ料理などに御使用下さい。
●両面特殊加工で料理がくっつきません。
●適度に蒸気を通し、油は通しません。
●耐熱温度は250℃(20分)



15 旭化成 クックパー
穴明きセパレート紙(500枚入) [ASEP-02] E

サイズ
AM-13 φ130 13-0749-1501 ¥2,600
AM-15 φ150 13-0749-1502 ¥3,700
穴直径:6mm(25mmピッチ)
●蒸気をしっかり通して、料理もキレイに仕
上がりやす
●料理がくっつかず、サラツとはがれてキレイ

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

消耗品

080
~
082

080
キッチンペーパー

081
アルコーン製剤

082
お弁当用食品容器