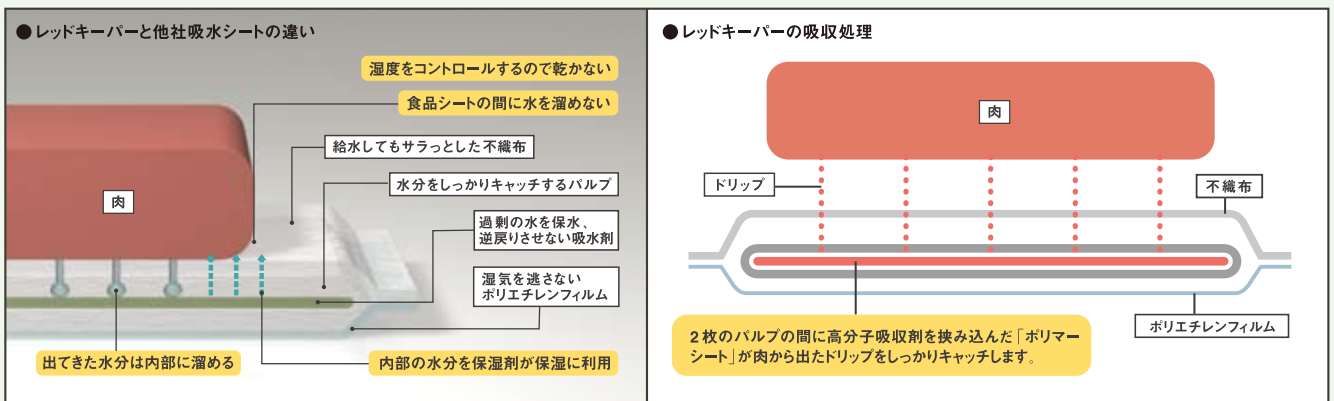


## 素材の「鮮度」を「高水準で管理」。獲れたてのおいしさを守ります。

冷蔵庫で保管・管理しても、時間の経過とともに素材の鮮度は低下します。その大きな原因となるのが、ドリップが出て、素材が乾くこと。独自の調湿機能を持つレッドキーパーなら、適度な潤いを保ちながら、保冷管理が可能。素材の鮮度を高水準で保ちます。

### ■レッドキーパーのしくみ

吸水性に優れた素材を、湿気を逃さないフィルムと保湿・調湿剤で挟み込んでいます。ペーパータオルよりもいちだんと優れた吸水能力がありながらも、吸い取ったドリップや水分を素材側へ逆戻りさせない構造。さらに、内側に溜め込んだ水分が、素材の潤いを保ちます。だから、食感が抜群に変わってくるのです。

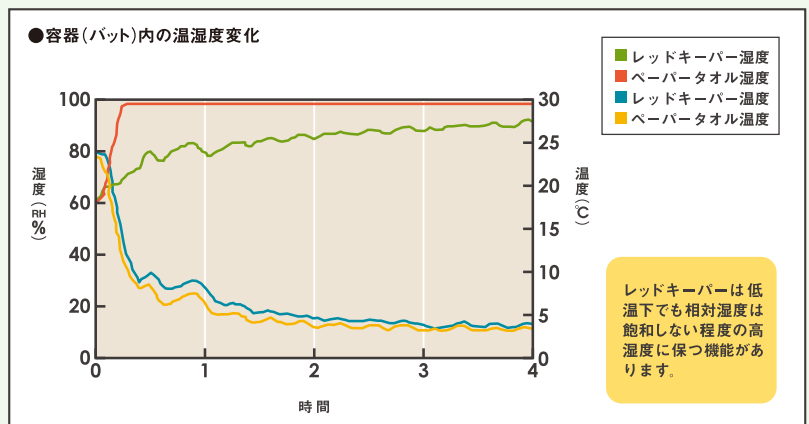
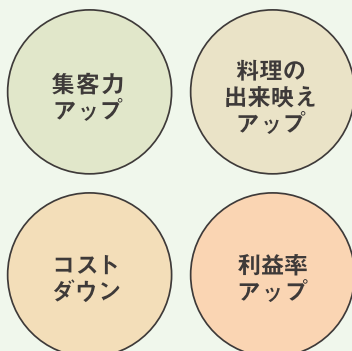


## 「レッドキーパー」の「効果」は、おいしさだけではありません。

おいしさは集客力アップに繋がります。素材の鮮度管理を高水準で行い、調湿機能により獲れたてのおいしさを守るレッドキーパーをお役立てください。また、冷蔵保存中も素材の傷みが少ないので、素材「ロス」が減少し、コストダウンにも繋がります。

レッドキーパーには、空間の湿度をある程度一定に保つ機能があります。冷蔵庫で保管しても、容器内を結露させないにもかかわらず、乾かせすぎないことも、レッドキーパーの大きな特徴です。また、吸収した水が戻ってしまうペーパータオルなどとは違い、素材の表面はいつもサラサラ。水分で傷んだ部分を切り落とす必要がないので、素材の「ロス」がなく、料理の原価率が下がります。また、素材の値段が安い時にまとめ買いもできるようになります。さらに、素材からのドリップの出が減少するので、食感が良くなることはもちろん、盛りつけ時にお皿などが汚れることもなく、料理の出来映えが変わってきます。

### ●レッドキーパーを導入すると…



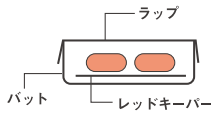


「手間いらず」で、  
素材の「高鮮度管理」。  
誰でも「カンタン」に使えます。

使い方はとてもカンタンです。バットなどにレッドキーパーを敷いて素材をのせ、上からラップするだけ。あるいは、素材をレッドキーパーで包むか、はさんで密閉容器に入れるだけ。あとはレッドキーパーが素材からドリップや水分を適度に取り除き、潤いと鮮度を保ってくれます。

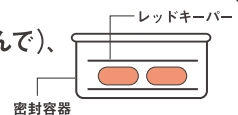
※レッドキーパーは不織布面を上(素材側)にしてお使いください。

バットなどにレッドキーパーを敷いて、ラップして、冷蔵庫へ。



または

レッドキーパーに包んで(はさんで)、密封容器に入れて、冷蔵庫へ。



■ 生マグロの保存に！



■ ステーキ肉の保存に！



■ 焼肉用カット肉の保存にも！



バットなどにレッドキーパーを敷き、カットした肉をのせる。バット全体にラップ掛けをして冷蔵庫で保存。

その名の通り「素材の赤い色を保つ」だけでなく、「幅広い用途」でお使いいただけます。

商品名であるレッドキーパーは、マグロや牛肉などの「赤い色を保つ」ことに由来しています。しかし、その機能性は他の素材にも適応性充分。冷蔵保存中に素材を傷める「ロス」をなくし、特に高級食材などで幅広くお使いいただけます。

■ 天種の保存に！

エビ、キスなどの魚介や野菜の鮮度保持に。



■ マイタケの保存に！

傷みやすいキノコ類の調湿保存に。



■ 野菜の保存に！

カット野菜、茹で野菜の水切りと保存に。



他にも… ●表面が乾きやすいナチュラルチーズの保存に！ ●宴会やパーティの大量のネタの作り置きに！