135×365

山折ケイ位置

山折ケイ位置

野菜の呼吸量を調節して
鮮度を保ちます。

ベジフレッシュ®

VEGIFRESH®

野菜鮮度保持袋

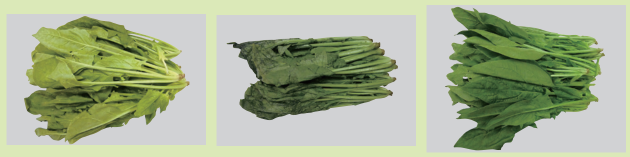
サイズ：30×35cm

くりかえし使えて
経済的！

野菜を長持ちさせて、食品ロスを減らしましょう。

段違いの
鮮度!!

効果実例（鮮度比較） ほうれん草 10℃で7日間保存



現行(OPP)【口部開放】	(OPP)【密封】	ベジフレッシュ®【密封】
✕ しおれ、黄化	✕ 異臭、とろけ	◎ 良好

ベジフレッシュ® 適用範囲の野菜

- ◉小松菜
- ◉ほうれん草
- ◉ねぎ
- ◉いんげん
- ◉菜花
- ◉春菊（きく菜）
- ◉ハーブ（ルッコラ）
- ◉みず菜
- ◉にら
- ◉ブロッコリー
- ◉レタス
- ◉ピーマン
- ◉なす
- ◉カリフラワー
- ◉キャベツ
- ◉パプリカ
- ◉白菜
- ◉かぼちゃ
- ◉きゅうり
- ◉他

ご使用方法

◉野菜のまわりに空気を少し残して、チャックは完全に閉めてください。

（この袋は野菜の呼吸量を調整して鮮度を保つ仕組みです。
野菜のまわりにふんわりと野菜を包むくらいの空気を残してください。）

◉1袋には1種類の野菜を入れてください。
（野菜によっては呼吸量が異なります。混在すると鮮度保持効果が低下します。）

◉冷蔵庫の野菜室にて保存してください。

◉この袋は破れるまで繰り返しご使用いただけます。

◉再利用する場合、汚れを洗って、充分に乾燥させてご使用ください。

ご使用上の注意

◉用途以外にはご使用にならないでください。（食器乾燥機不可）

◉保存した青果物のにおいが残ることがありますが、機能上問題はございません。

◉突起物・重量のあるものを入れると材質上破袋することがありますのでご注意ください。

◉ベジフレッシュ® は全ての青果物に鮮度保持効果を発揮するものではありませんのでご了承下さい。（カット野菜の断面に効果はございません。）

◉可燃性の素材ですので、火気に近づけないようご注意下さい。

◉使用後は可燃物として各自治体の定める方法に従って処理をしてください。

⚠ 警告

幼児や子供にとって窒息などの危険が伴うものです。
幼児や子供の手の届かないところに保管してください。

禁止事項

◉生鮮青果物専用袋ですので、調理済み青果物や精肉、鮮魚ならびに、醗酵商品、水物、汁物等もご使用できません。

◉電子レンジでの加熱は避けて下さい。

◉冷凍庫での使用は避けて下さい。

特許番号 4801104

日本製

ベジフレッシュ 3P

4 960380 187707

原材樹脂	ポリプロピレン / ポリエチレン
耐冷温度	−10℃
サイズ	幅30㎝×高さ35㎝（チャック下より高さ33㎝）
厚さ	ポリプロピレン 0.02mm/ポリエチレン 0.025mm
発売者	MIクリエーションズ株式会社 大阪府八尾市東山本新町8丁目15-5 https://www.mi-creations.co.jp
製造元	株式会社　堀江本店

紙

プラ
PE.PP