

# スパッシュ®

「スパッシュ」は無機物添加方式による鮮度保持フィルムです。  
複数の無機物を効果的に組み合わせて添加することにより、  
青果物から水産品まで幅広い品目の鮮度保持を実現しています。

## 特長

### ■ 青果物・花きの鮮度保持

#### 1. 鮮度保持効果

野菜、果物、花きの鮮度保持には萎れと褐変の抑制が重要です。  
スパッシュは開放型(密封不要)の鮮度保持フィルムでありながら、  
特殊技術により複数の無機物を効果的に組み合わせて添加する  
ことで、これらの抑制を実現しています。防曇OPPとの比較では、  
プラス2~3日の鮮度保持能力を備えています。

#### 2. 幅広い適用範囲

内容量や温度条件に合わせた個別のフィルム設計を必要としません。  
生産地において納期の短縮、コストの圧縮、過剰在庫の削減など  
様々なメリットを発揮します。

#### 3. 結露の抑制

密封型の鮮度保持包装と比較して通気性に優れるため、結露を原因  
とする腐敗や見栄えの低下を防ぎます。

### ■ 水産品の鮮度保持

ドリップ、褐変の抑制が可能です。



## 用途例

[野菜] 葉物・軟弱野菜(ほうれん草・ニラ・枝豆・アスパラガス・オクラ・ナス)

ハーブ系野菜(ベビーリーフ・ルッコラ・ワサビ・大葉)

加工野菜(千切りキャベツ・カットレタス・カット玉ねぎ)

[果物] ぶどう・桃・さくらんぼ・ビワ・マンゴー

[花き] バラ、ユリ、カーネーション

[水産品] 魚の切り身、刺身、寿司、ジャコ天



「スパッシュ」ロゴマーク: 野菜用  
(花・果物・水産品 用もごさいます)



三井化学東セロ株式会社 包装フィルム事業部 包装フィルム開発室

〒101-8485 東京都千代田区神田美土代町7 TEL: 03-6895-5701