

特殊加工のご提案②

トマト袋 (有孔加工・チャック付き)

手間ひまかけて作ったトマトをおいしく食べてもらうために鮮度を保ち、こだわりや特徴を消費者まで伝えたい。つくる人と食べる人を繋ぐのが私たちの“袋”の役割だと考えています。



●圧倒的な通気性

非常にカビやすいトマト。有孔加工により、鮮度を保てます。

容器の場合

通気性を比較!

天面と側面に数か所通気孔があります。

有孔袋の場合

Good

側面も底面も満遍なく通気されます。

鮮度を比較!

カビ発生

Good

カビ無し

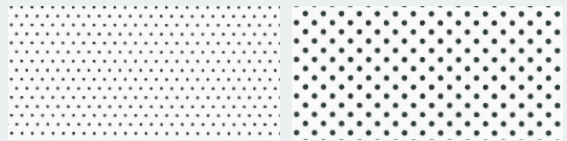
試験期間: 5日間 試験環境: 平均温度25℃、平均湿度50%RH

Good

有孔袋は、トマトの保水量に合わせて適当な通気量に調整できます

有孔加工はまさにトマトのことを考えた、トマトに優しい加工です。

【例】



型判102

型判105

型判	針径 (mm)	孔間隔 (ピッチ) 縦×横 (mm)	有孔数/㎡	開孔率 (%)
102	φ0.62	4.48×2.60	171,703	約1.2
105	φ1.22	4.75×4.75	88,643	約7.0

有孔パターンを変えるだけで

通気量が約7倍に!

●デザインで特徴訴求

デザインの自由度が高いのは、弊社ならではの!

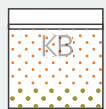
その理由は...? 多数ある有孔パターンを、デザインに合わせて加工することができるからです



1 通気性重視の大きめの穴
保水量の多いトマトには大きめの穴がおすすです。



2 デザイン重視の小さめの穴
穴の小さい有孔なら、デザインの上の有孔加工をしてもデザインがいかせます。



3 通気性×デザインを重視したコンビ型
通気性の良い大穴とデザインをいかにせる小穴を組み合わせ、鮮度もデザインも妥協しない袋ができます。

Good

購買の動機づけとなる内容を盛り込んで売上UP!

- 品種 ● 特徴 (食感や糖度など)
- こだわりの栽培方法
- 産地情報 ● 栄養価 など

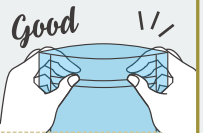
Good

消費者の視線に入りやすい!



●チャックが付けられます

- チャックを開めるだけなので、テープ止めが不要です!
- 納入時はチャックを開けたまま納品いたします。
※輸送中にチャックが軽く閉まってしまつてしまう場合がありますが、ご了承ください。



作業性があがります! 5分間でどれだけ包装できるか検証しました!

20袋



テープ止め
テープを切って貼るのが手間でした。

30袋



チャック
テンポよくキレイに梱包できました。

1.5倍の結果に!

●形状・素材をカスタマイズ

実績多数!

トマトに合わせて一から設計、ご提案をいたします。お気軽にご相談ください。

- ミノトマト ● 中玉
- 大玉 ● 房つきトマト など

ポケットにレシピなどを入れられます



取っ手付き



ポケット付き



大袋



アルミ蒸着

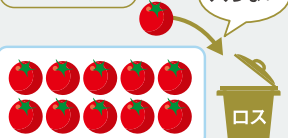


クラフト×フィルム

●ロス削減

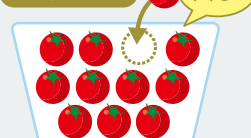
容器と比較して緩慢性があるため、残りのスペースにトマトの大きさが左右されにくい!

容器の場合



入らない

有孔袋の場合



入る!

ロス

01

ノンブレイク野菜袋 ● 不織布付き

02

紙+フィルム 複合品シリーズ

03

衣サックと シリーズ

04

フィルム製品 シリーズ

05

バリア シリーズ

06

ご提案 特殊加工の