

ALLTIME®

オールタイム®  
料理の達人®

プロが認める鮮度保持機能不織布

# 料理の達人®

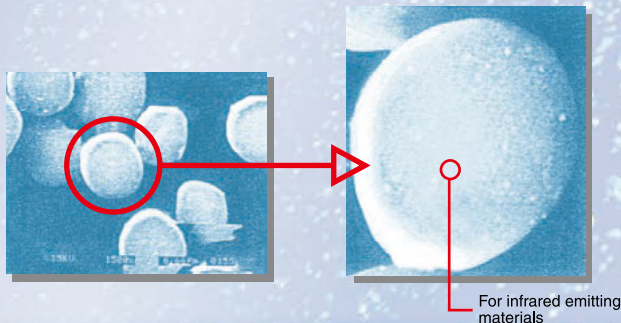
プロの  
愛言葉  
ブランド

量子物理学 (酸化抑制原理) から  
誕生した、素粒子エネルギー  
パワー繊維使用で更に進化した  
高級鮮度保持不織布!!

〈ロールタイプ〉 〈シートタイプ〉

セラミックファイバー (国際特許) 配合

素粒子エネルギーパワー繊維



鮮度長持ち!




信頼度抜群!!お試してください。

## 〈使い方・具体例〉


材質/ポリエステル・レーヨン

**高級鮮魚の鮮度保持に  
マグロ等の変色防止に** 巻いて



水分が乾きやすい白身魚には  
少し湿らせてからご使用ください。

**牛肉・馬刺の鮮度維持に** 包んで



生肉のブロックを包んでください。  
変色防止に最適です。

**煮魚の煮くずれ防止** 掛けて  
敷いて



鍋の底に敷いて煮くずれを防止、  
アクや油とり、落としフタに最適です。  
魚を包み込んで生臭さも取ります。

**肉・魚のカス漬け  
ミソ漬汁の風味向上に** 掛けて  
敷いて



ドリップ制御しミソ等の浸透性を  
高めます。

**ミツ葉・青ジソの保存に** 巻いて



保存時に少し湿らせてご使用  
ください。

**レモン・柑橘類の  
保存に** 掛けて  
敷いて



保存時に少し湿らせてご使用  
ください。

## 環境にやさしい、不織布製品です。安心してご使用ください!

Q セラミック繊維を応用した、不織布は衛生的ですか?

A 製法は、高圧水流で繊維(レーヨン繊維とセラミック繊維)を洗浄して、結合し、高温乾燥されるので、  
極めて衛生的で安全なспанレース不織布です。また、食品衛生法の規格基準に適合した安全な素材です。

(使用上の注意) ●火気に近づけないでください。 ●オーブンレンジでのご使用はおやめください。

品名	サイズ	入数	JANコード	段ボールサイズ(mm)	重量(kg)
ロールタイプM	275mm×240mm×65枚(2P)	24本	4969641703717	310×460×(高さ)300	約4.7
ロールタイプL	385mm×240mm×65枚(2P)	24本	4969641703724	310×460×(高さ)420	約6.9

 **東京メディカル株式会社**

〈代理店〉

本社 〒101-0029 東京都千代田区神田相生町1番地  
秋葉原センタープレイスビル11F

TEL (03) 5577-5641 FAX (03) 5577-5683  
大阪営業所 TEL (06) 6241-6707 FAX (06) 6241-6715  
名古屋営業所 TEL (052) 219-5711 FAX (052) 857-1102  
仙台営業所 TEL (022) 341-9743 FAX (022) 341-9746  
福岡営業所 TEL (092) 434-1386 FAX (092) 434-1387  
四国営業所 TEL (0896) 58-0100 FAX (0896) 58-1106