

高い品質を求めるプロから たくさんの喜びの声を頂いています。

ゆしま まるあか
湯島丸赤

東京都文京区湯島 URL <http://maruaka.co.jp/>



アンケートに答えて頂きました

- Q1 他社製品とコク鮮とは、用途に違いが出ましたか？
A 適度の吸水性が良い、不織布自体に臭みがない。
- Q2 コク鮮に切り替える決めてとなった点がありますか？
A 品質とコストです。
- Q3 プロのコックさん鮮用(コク鮮)の主な用途を教えてください。
A 自家製ひもの保存や刺身・切身魚の保存に適している。
- Q4 コク鮮の他に併用しているキッチンペーパーはありますか？
A 水分の吸収具合によって普通のキッチンタオルと使い分けている。

鮮魚

お肉

揚げ物

スイーツ

キンジ ジャパニーズ レストラン
Kinji Japanese Restaurant

ニュージーランド クライストチャーチ URL <http://www.kinjirestaurant.com/>



トリップアドバイザー
2013年「海外の日本食レストラン」
ランキング世界第6位入賞

使用した感想を伺いました

通常のキッチンペーパーやペーパータオルだけだと、水分がそのまままってしまうが、コク鮮だと余分な水分を取り除き、ある程度の保湿してくれる。

特にクエやブルーコッドなどの白身魚は水分をしっかり取りたいし、冷凍のキハダマグロは水分が多いので作取した身に直接巻けるし、ラップで包み冷蔵保存するのに非常に役に立っています。

ペーパータオルよりも、保湿できるし、通気性もあるのでサラツとしているね。

他社製品との比較

比較対象品	当社製品(コク鮮)	他社製品(A)	他社製品(B)
製法	湿式スパンレース	乾式バルブ不織布	乾式スパンレース
結合方式	ウォータージェット	バインダー	ウォータージェット
吸油性	良	良	良
吸水速度	速い	速い	速い
水分拡散	広拡散	ワンポイント	広拡散
ろ過性	最適性	適性	適性
引張強度	強い	普通	強い
リント発生	少量	普通	少量
環境負荷・ストック性	1本で150枚の優点があり、細いので場所を取らない	2本パック包装のため、要スペース	1本で75~150枚と太さにバラつきがあるが、比較的場所を取らない

※上記のオレンジの文字は「プロのコックさん鮮用」と共通していると思われる内容を条件ごとに弊社調べで比較した一覧表です。※左列の条件を変更あるいは追加した場合に異なる内容に変化する場合があります。※お客様の使用目的によっては必ずしもオレンジの文字で記載した内容がメリットにつながらない場合があります。※本紙のオレンジの文字記載は差し悪いを差別する目的で作成したものではありません。

製品仕様・特長

品名	HYGIENE 高機能キッチンペーパー プロのコックさん鮮用(コク鮮)		特長
	中	大	
規格	W275mm × L240mm (紙管あり)	W385mm × L240mm (紙管あり)	使ってわかる高機能 ● 強度機能 ジェット水流によって天然系繊維を強く絡ませてありますので濡れても大変丈夫です。 ● 鮮度保持機能 魚肉類の解凍時トリップをしっかり吸収し鮮度を保持します。 ● 濾過機能 使用済み食用油や出汁濾しの際に不純物をスピーディーに吸着させるので大変便利です。 ● 高吸水保湿機能 すばやく水を吸収して保湿しますので乾燥を防ぎます。 ● 吸油機能 天ぷらなどの油切りに適度な吸油性で揚げ物がカラツとします。 ● 水切り機能 柔らかな上に、丈夫な素材ですので野菜のお浸しなどしぼることが出来ます。
枚数	150枚(ミシン目入り)	150枚(ミシン目入り)	
ダンボールサイズ	550 × 440 × 290mm	550 × 220 × 400mm	
入数	20本	10本	
ケース重量	約10kg	約6.5kg	
JANコード			
ITFコード			使用上の注意 ● 火気に近づけないでください。 ● 水に濡れませんので水洗いや排水口に流さないでください。 ● オープンや直火でご使用しないでください。 ● 食品ではないので食べないでください。

【発売元】

Mcons
株式会社 エムコンス

東京都文京区千駄木2-32-3 佐久間ビル4階
TEL. 03-5832-6682 FAX. 03-5832-6685

©2006 Mcons co.,ltd.all right reserved

当社コク鮮は原反の製造から出荷までの全行程を日本国内で行っております。本カタログに掲載商品は2015年3月現在のものです。改良のため予告なく仕様、デザインを変更(生産中止)する場合がございますので予めご了承下さい。

HYGIENE

「HYGIENE」とは衛生的という意味で、弊社製品のトータルイメージです

Mcons
株式会社エムコンス

プロに選ばれる
高機能キッチンペーパー



プロの
コックさん
鮮用

1本150枚入り
省スペース化を実現



Made in Japan

HYGIENE 高機能キッチンペーパー

プロのコックさん鮮用の

品質への“こだわり”

「プロのコックさん鮮用」は、
高い品質を保つためにたくさんの“こだわり”をもって開発された
国内外の食のプロのための高機能キッチンペーパーです。



製法と原材料への“こだわり”

**ノーバインダー製法で、
安心と安全をまもる!**

吸水性・吸油性への“こだわり”



**優れた吸水性・吸油性で、
保湿・保鮮効果抜群!**

強度への“こだわり”



**丈夫で破れにくく、
紙粉の付着を抑制!**

臭気抑制への“こだわり”



**臭気の発生を抑制し、
食品の鮮度を保持!**



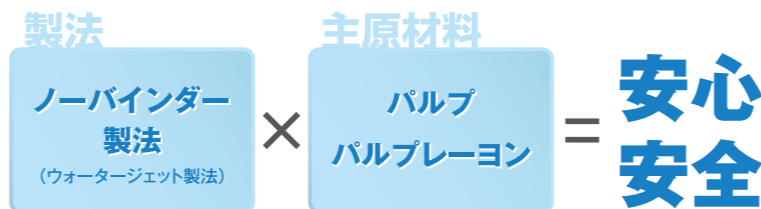
**ノーバインダー製法で、
安心と安全をまもります。**

化学系接着剤を一切使用しない製法

当社の商品は、バインダー(短繊維のバルブを集合して結合する為に使用する化学系接着剤)を一切使用せず、ジェット水流で繊維結合して造るウォータージェット製法を採用しています。
出汁取りや油を使用した調理の際に、キッチンペーパーが高い温度にさらされても化学系接着剤が溶け出すといった心配がないので安心して調理にご使用いただけます。

安心・安全の主原材料

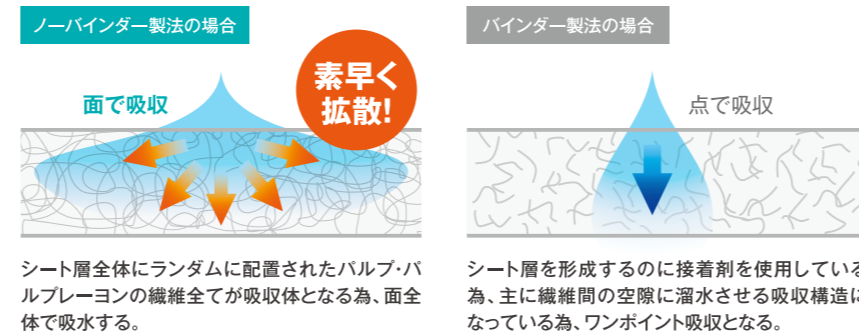
当社の商品は、天然系繊維であるバルブ・バルブレーオンを主原材料としているので、安心してご使用いただけます。



**優れた吸水性・吸油性で、
保湿・保鮮の効果が抜群です。**

高い吸水性・吸油性のヒミツ

接着剤を使わないノーバインダー製法なので、水分を拡散しやすく、吸水性が非常に高いです。
天然系素材のバルブ・バルブレーオンで造られているので、通気性もよく水分をよく吸収するので肉や魚の鮮度も保ちます。



吸水実験 (左:コク鮮 右:他社製品)

① 吸水開始 キッチンペーパーを被せた瞬間

② 1分後

コク鮮: 透水路がありません

他社: 透水路があります

小さじ1杯の水をまな板に垂らし、従来のキッチンペーパーと「プロのコックさん鮮用」で吸水し、1分間放置。吸水結果は写真の通り、「プロのコックさん鮮用」の方が水を広範囲に吸収、まな板に水を残しません。

適度な保湿・保鮮効果のヒミツ

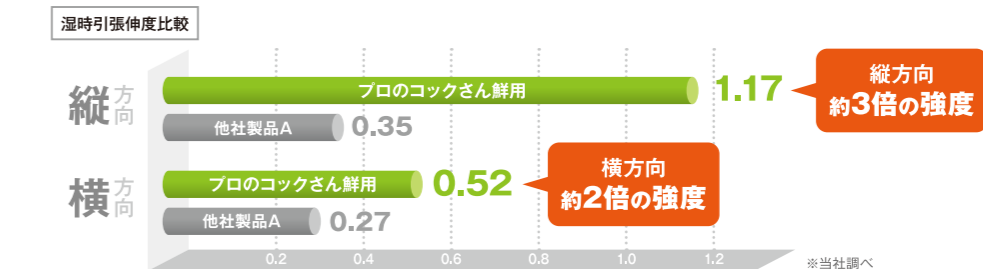
天然系繊維(バルブ・バルブレーオン)を独自配合によって高密度に形成配置していることで適度な保湿性と、表面が微細にザラついた天然バルブの繊維が食品の劣化成分を適度に吸着するので、鮮度保持効果につながります。



**丈夫で破れにくく、
紙粉の付着を抑制します。**

繊維密度が非常に高い

細かい網目状に繊維結合された不織布なので、繊維密度が高く、丈夫で破れにくく、紙粉の発生も抑制して余計な紙粉が食品に付着することを防ぎます。高密度な繊維結合の為、水や油の濾過性が高く出汁取りなどには最適で、不純物を吸着し濁りの少ない綺麗な出汁取りを可能とします。また大変丈夫な不織布なので、水洗いカウンタークロスとしての利用も可能です。



**臭気の発生を抑制し、
食品の鮮度を保持します。**

通気性が良く、ドリップも吸収

天然系繊維(バルブ・バルブレーオン)を独自配合によってシート状に形成配置していますので、生臭(主にアンモニア臭)の原因物質であるトリメチルアミンの発生を抑制し吸着します。
特にマグロや青魚の切り身を冷蔵庫で長時間解凍する際などに、包んだり上下に挟んで使用するとドリップは綺麗に吸うのに鮮度もキープできるという理由から多くの飲食店様でお刺身の調理用として愛用されています。

臭気(トリメチルアミン由来)試験(北川式ガス検知)

経過日数	コク鮮	乾式バルブ不織布	使用しない
1日後	1ppm以下	1ppm以下	1ppm以下
3日後	1ppm以下	1ppm以下	1ppm以下
10日後	2ppm	7ppm	50ppm

鮮度を保つためのコツ<魚編>

