

製品仕様			
品名	高品質キッチンペーパー プロのcockさん鮮用®厚手		
サイズ	(中)	(大)	
品番	KP-275M-AD	KP-365L-AD	
規格	中サイズ (W275×L240mm) 直径 105mm (紙管あり)	大サイズ (W365×L240mm) 直径 105mm (紙管あり)	
枚数	100枚 (ミシン目入り)	100枚 (ミシン目入り)	
材質	ハルプ//ハルプレーヨン	ハルプ//ハルプレーヨン	
入数	20本	10本	
段ボールサイズ	W550×L435×H290mm	W550×L220×H380mm	
段ボール重量	約8kg	約6kg	
JANコード	 4 582295 380303	 4 582295 380310	
ITFコード	 145 82295 38030 0	 145 82295 38031 7	
製品画像			
HYGIENE			「衛生的」という意味で、弊社製品のトータルイメージです。

⚠ 使用上の注意

- 火気に近づけないでください。
- 火気に近づけないでください。
- 水に濡れませんので、水洗トイレや排水口に流さないでください。
- 食品ではないので、食べないでください。

Mcons 株式会社エムコンス

〒113-0022 東京都文京区千駄木 2-32-3 桜久間ビル 4 階
TEL 03-5832-6682 / FAX 03-5832-6685
E-mail corp@m-cons.jp



公式サイト <https://www.m-cons.jp/> こちらの QR からアクセス ▶



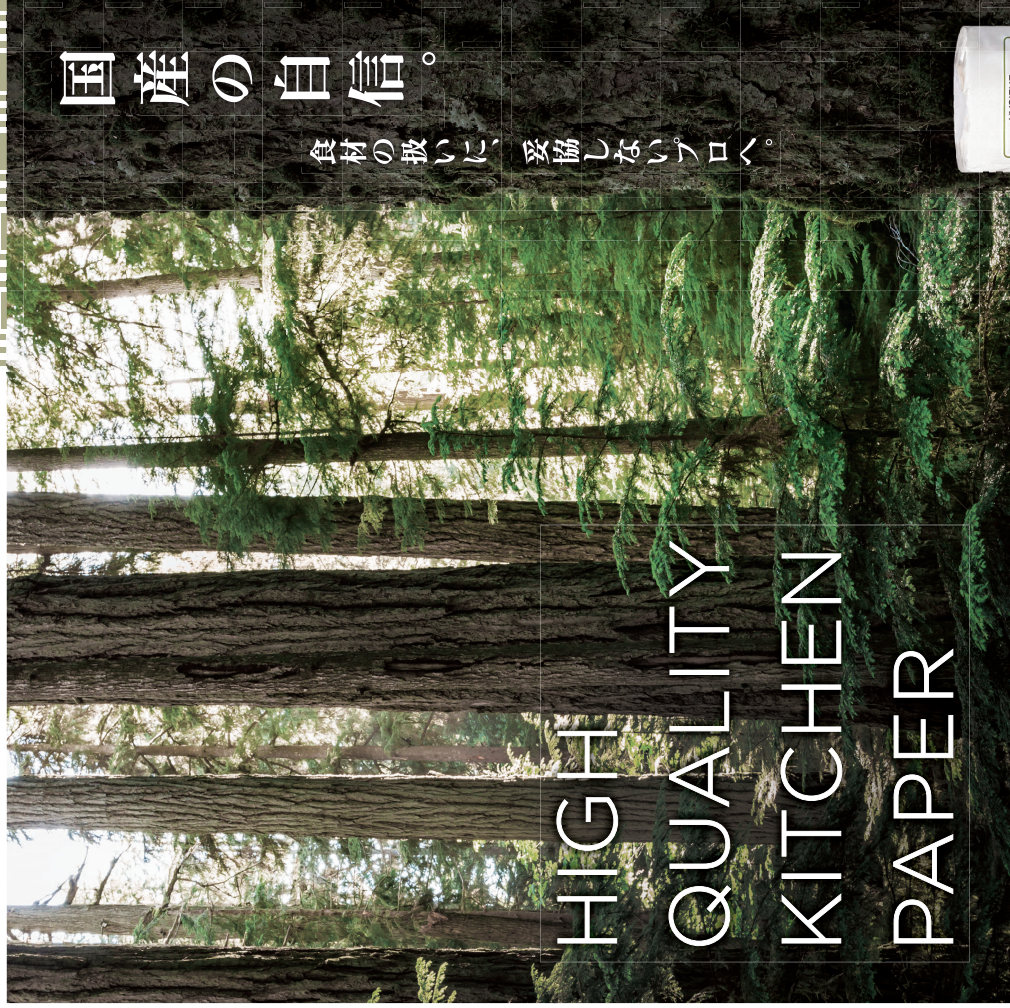
本製品は、東京製から出荷までの全ての工程を日本国内で行っております。
品質やデザインの変更、仕舞変更、生産中止する場合もございますので、予めご了承ください。
V04(2026.4.1)

こちらの QR からアクセス ▶

本製品は、東京製から出荷までの全ての工程を日本国内で行っております。

品質やデザインの変更、仕舞変更、生産中止する場合もございますので、予めご了承ください。

© 2026 M-CONS Co., Ltd. All rights reserved.



国産の自信。

食材の扱いに、妥協しないプロへ。

HIGH QUALITY KITCHEN PAPER

その一枚で変わる。

食材を扱う現場では、わずかな水分が、
味・艶・品質を左右します。
的確に吸水すること。
濡れでも破れにくいこと。
毛羽が出ないこと。
国内外のプロのため、食材本来の表情を守るため、
20 年磨き続けました。
この一枚に、すべてが詰まっています。



HYGIENE 「衛生的」という意味で、弊社製品のトータルイメージです。

選ばれるには理由がある

■ USER VOICE 長年選ばれ続けている理由



POINT 1 水分

■ **水分を、奪いすぎない。**
三層構造の厚手設計により、ドリップは素早く吸収しながら、必要な水分は残すバランスを実現。
吸収した水分は中心層に集約され、逆流を抑えるため、食材の理想的な鮮度を安定して保ちます。

POINT 2 高品質

■ **品質に、迷わない。**
原反製造から出荷までの全工程が日本国内。
全ての管理を国産化することで、「ロットごとの品質格差0」を方針に掲げています。
日々の仕込みや提供の現場で、「いつも同じ使い心地」を得られること。それが、日本製である理由です。

POINT 3 素材

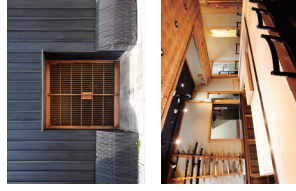
■ **素材が、強さを生む。**
木材由来（バルブ / バルブレーヨン）の天然繊維を 100% 使用。
化学系接着剤は一切使用しておりません。
繊維が長いので、濡らしてもしぼっても、伸びて破れにくい強度を保ちます。
そのため毛羽や紙粉が出にくく、見た目の美しさを損ないません。



日本料理 くろぎ (東京都港区) 料理長
よし みず

■ 由水 正信 様 (ご使用歴 13 年)

「キッチンペーパー」というより、調理道具の一つ。
魚や肉、野菜や揚げ物など幅広く使用しています。ただ吸水するだけでなく、余計な水分だけを吸い取れるもので、解凍・仕込み・保存・盛り付け前のひと手間まで役立てています。
鮮度・見た目・味の管理を可能にする点が魅力的ですし、破れにくいので異物混入を防ぎ、作業効率も上がります。
プロの現場はもちろん、食材を大切に取たいご家庭にもおすすめです。一度使うと、他のキッチンペーパーには戻れません。



湯島 丸赤 (東京都文京区) 店主

■ 中村 充 様 (ご使用歴 15 年)

良い品質なので、使い続けています。
店内で仕込む魚の下処理・鮮度保持などに使用しています。他のキッチンペーパーと使い分けていますが、この製品は絶対に欠かせません。なぜなら、厚みがあり、鮮度を保ちやすく、破れにくくて紙粉がつきにくいからです。
吸水性は高いのに、決して吸いすぎないため、魚の状態を整えたい場面で安心して使うことができます。品質を重視する方にはぜひおすすめしたい製品です。



釜雄 (大韓民国 ソウル特別市) 料理長
キム・テクウォン 様 (ご使用歴 4 年)

食材が乾きすぎず、長時間鮮度キープ。
お肌身用の魚の保存に使用しています。ペーパータオルで仕込みの第一段階の水分を取り、この製品でしっかりと包んで真空圧縮包装をすると、比較的長時間高い鮮度で保存できます。適度に油分は残しつつ余計な水分を取ることで、食材が乾きすぎず鮮度を保てるのでおすすめです。



鯨源 (大韓民国 釜山広域市) 店長
イ・ジョンソク 様 (ご使用歴 3 年)

素材の熟成工程に適しています。
吸水能力・鮮度保持・紙粉の付きにくさが魅力で、適度な吸水力と保水力を持ち合わせている点に特に気に入っています。ペーパータオルで余計な水分を取った後、本格的な熟成工程に備って、素材の状態に合わせて水分と油分を繊細にバランス調整できるので、ぜひ熟成にお試しいたさい。



暖流 (ニュージーランド オークランド)
オーナーシェフ さとる 様 (ご使用歴 5 年)

日本食以外のジャンルにもおすすめです。
魚・肉の解凍・保水・水切りの他、揚げ物にも使用しています。厚手で強度があるので紙粉が付きにくいという点だけでなく、吸収能力に優れている点でも役立てていると思います。
食のジャンルを問わず、魚やお肉の仕込みをする方や、鮮度保存を求める方におすすめしたいです。



Sushi Train (ニュージーランド オークランド)
店長 MASUDA 様 (ご使用歴 7 年)

頼れる日本製キッチンペーパー。
他製品で水切りを行ったあと、この製品を魚や肉の仕込み・保存に使用する形で、用途別に使い分けています。化学系接着剤を使っておらず、日本製なので安心して使用できますし、紙粉がつきにくい点が魅力的です。また、吸水性に優れていますので、ぜひおすすめしたい 1 本です。



■ プロは品質を、使い分ける。

食材の下処理や、仕込み後の水分調整、提供直前のひと手間。品質が問われる場面だけに、使用。普段使いのキッチンペーパーと役割を分けることで、道具の価値が、より活きてきます。無駄を省いて、必要などところに、必要な品質を。

高品質キッチンペーパー プロのコックさん鮮用® 厚手

使用実例紹介

プロの所作を支える使い方

■ 包む



■ 絞る



■ 敷く



■ 挟む



一般品とここが違う

4大機能

- ① 木材天然繊維100%のため安心・安全
- ② 厚手設計のため優れた吸水力・保湿機能
- ③ ノーバインダー製法のため逆流抑制
- ④ ウォータージェット製法のため丈夫・紙粉フリー

「2枚で補うのではなく、1枚で仕上がる」

その実感が、現場の選択を変えています。

高品質 キッチンペーパー プロのコックさん鮮用®

厚手



お問合せ先

Mcons 株式会社エムコンス

〒113-0022 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

本製品は、原反製造から出荷までの全ての工程を日本国内で行っております。
本リーフレットの掲載商品は、2026年4月現在のものです。
改良やデザイン変更・仕様変更・生産中止する場合がございますので、
予めご了承ください。

©2026 M-CONS Co., Ltd. All rights reserved.



■ 公式サイト <https://www.m-cons.jp/>
こちらのQRからアクセス▶

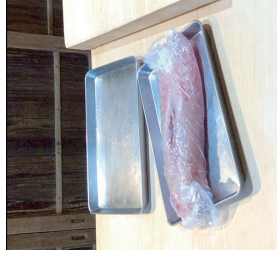


■ 本製品についてのお問合せ・サンプルのご依頼・お見積りの
ご相談などは、お問合せフォームより承ります。
<https://www.m-cons.jp/inquiries.html>
こちらのQRからアクセス▶



■ オンラインショップからもご購入いただけます。
<https://mcons.base.ec/>
こちらのQRからアクセス▶

包む

食材：フグ
用途：保存

“吸いすぎない”からこそ叶う、丁寧な仕込み

他製品で第一段階の吸水後、柵にしたフグを1本ずつ包んでいます。水分を吸いすぎず、適度に保湿してくれるので、最適な状態をキープすることができて、仕込みの最終段階で頼れる心強い存在です。

包む

食材：牛ヒレ肉
用途：保存

旨みを閉じ込め、調理の瞬間までベストを維持

熟成(ドライエイジング)させた牛肉をブロックに切り分け、1個ずつ包みます。この後、ラップをかけて保存し、片面を炙ったり、すき焼きや牛カツなどに調理をして、提供しています。毛羽つきませんので、作業効率が非常に良く重宝しています。

絞る

食材：菜の花
用途：水切り

濡れても強い、仕上がりを損なわない安心感

下ゆで後の菜の花を、包んで絞ります。乾いた状態ではもちろん、濡れても丈夫なままですので、絞った時に破れたり、紙粉が付着することもなく、安心して使用できます。

敷く



挟む

食材：魚
用途：陳列

魚の価値を守り抜く

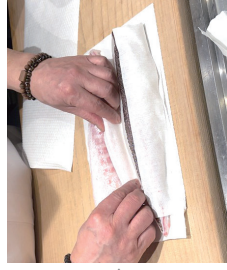
鮮魚や生ものの商品陳列の際、下に敷いて使用します。別いた瞬間から魚は劣化するたので、命と同じくらい大切な商品を守るために、この製品が一番です。

食材：魚
用途：保存

水分を整えて鮮度キープ

パットにこの製品を敷き、陳列していた商品を並べます。上からももう1枚被せて、翌日まで保存します。水分が吸われすぎず、良い状態を持続することができます。

挟む

食材：魚
用途：仕込み

寿司ネタも刺身も、最良の状態へ導く相棒

初期水分を除去後、残留水分を取り除くため、この製品でネタを挟み、ビニールで真空パックします。寿司ネタとして使用する場合は、7日ほど熟成・保管しますし、刺身の場合はやや短い期間になります。このように保管すると、適度な水分感はもちろん、食感も良い状態を保つことができます。

包む

食材：魚
用途：保存

プロが最後に選ぶのは、緻密なこの一枚

ペーパータオルのような紙でネタの初期水分を取った後、この製品で包んで保管しています。最初は大量の水分が出るため使用する製品にこだわりはありませんが、保管するために使用する製品にはこだわりたいので、使い分けをしています。水分や油分を繊細にコントロールしてくれるのは、この製品だけです。