

オーラパック グレード 推奨一覧



オーラパック

高い水分子活性機能で野菜や果物の
鮮度劣化を抑制する汎用グレード



オーラパックα

水分子活性機能と高い通気性、
透湿性を兼ね備えた汎用グレード

種類	青果別	推奨グレード	
果菜類	なす	オーラパック	
	きゅうり	α	
	ピーマン	α	
	パプリカ	オーラパック	
	オクラ	α	
葉茎菜類	ほうれん草	α	
	小松菜	α	
	水菜	α	
	チンゲン菜	オーラパック	
	モロヘイヤ	α	
	ブロッコリー	α	ブロッコリー用
	カリフラワー	オーラパック	
	アスパラ	オーラパック	
	サニーレタス	α	
	グリーンリーフ	α	
	セロリ	α	
	とうもろこし	α	
	ニラ	オーラパック	
	ねぎ	オーラパック	
	みつば	オーラパック	
	大葉	α	
	バジル	α	
	ルッコラ	オーラパック	
	サンチュ	オーラパック	
	ベビーリーフ	オーラパック	
	豆苗	α	
	パクチー	オーラパック	
	ケール	オーラパック	
根菜類	人参	オーラパック	
	ラディッシュ	α	

種類	青果別	推奨グレード
土物類	新じゃがいも	オーラパック 新じゃがいも用
	さつまいも	α
	里芋	α
	ながいも	オーラパック
	新たまねぎ	α
きのこ類	しいたけ	オーラパック オーラパックラップ
	まつたけ	オーラパック
	えりんぎ	オーラパック
	しめじ	オーラパック
	えのき	オーラパック
	きくらげ	オーラパック
	まいたけ	オーラパック
	なめこ	オーラパック
豆科野菜類	枝豆	枝豆用
	さやえんどう	オーラパック
	いんげん豆	オーラパック
	そら豆	オーラパック
果実類	梅	α 梅用
	柿	オーラパック 柿用
	みかん	α
	早生みかん	オーラパック
	いちご	オーラパック
	バナナ	α
カット野菜	カット品	オーラパック 少量カット用
	千切りキャベツ	千切りキャベツ用

※産地・品種・保管環境などにより、鮮度保持効果に差が出る場合があります。導入の前に、サンプル品をお試し下さい。
※使用環境は1～10℃での保存を推奨します。25℃以上の環境が続くと効果が発揮されにくくなります。(黒文字の青果物)