

NEWS RELEASE

報道関係各位

平成 27 年 11 月 24 日
株式会社ベルグリーンワイズ

高鮮度保持袋「オーラパック」のベルグリーンワイズ 『アグロ・イノベーション 2015』にて鮮度に関する試験データを公開！ ～「オーラパックすぐ食ベレンジ」試食コーナーも大好評！～

青果物を高レベルで鮮度保持する高鮮度保持袋「オーラパック」の生産と販売を行う株式会社ベルグリーンワイズ（名古屋市中区、野崎健社長、以下「ベルグリーンワイズ」）は、2015 年 11 月 18 日（水）～20 日（金）に東京ビックサイトにて行われた『アグロ・イノベーション 2015』に出展いたしました。



当日は、合計 1,750 名の方にブースにお越しいただき、「オーラパック」の鮮度保持を実感して頂く試験データの公開などを行いました。常温保管（平均温度：約 18℃・平均湿度：約 38%RH）した通常の一般防曇袋と「オーラパック」に枝豆を入れて、9 日後の経過を見たところ、鮮度にかなりの違いが見られるなど、ご来場の方々からの注目を集めました。

また、「オーラパックすぐ食ベレンジ」のレンジ調理の美味しさを体験して頂くコーナーでは、「オーラパックすぐ食ベレンジ」に入れて、レンジ調理した「さつまいもの大学芋風」と「じゃがいものジャーマンポテト」をご用意いたしました。レンジ調理は、ゆでるよりも熱に弱いビタミン C やビタミン B1 等の栄養素をキープすることができます。ブースにお越しいただいた方々に「オーラパックすぐ食ベレンジ」で調理したさつまいもやじゃがいもをご試食いただき、こちらも鮮度の良さやおいしさが大好評頂きました。



【本商品についてのお問い合わせ】
株式会社ベルグリーンワイズ 広報担当：田坂
TEL：052-238-1407 FAX：052-238-1418（本社）
MAIL：info@bellegreenwise.co.jp
HP：http://bellegreenwise.co.jp/

【本件に関する報道関係者お問い合わせ】
ベルグリーンワイズ PR 事務局担当(株)イニシャル内
担当：牛江・乗鞍
TEL：03-5572-6316 FAX：03-5572-6065

【オーラパックシリーズ】

”青果物を長持ち”させるフィルム「オーラパック」は、従来の防曇袋(野菜袋、果物袋)よりも高い鮮度保持効果を持った高鮮度保持フィルムです。野菜の過剰呼吸や蒸散を抑制することで、変色やカビの発生、軟化、しおれなどを防ぎ、野菜を新鮮な状態に保つことが出来ます。オーラパックシリーズを使用することで、収穫時のフレッシュさをそのままに、野菜や果物本来のおいしさや栄養などをそのままお客様の元へお届けすることが出来ます。

【株式会社ベルグリーンワイズについて】

■名称 株式会社ベルグリーンワイズ

■代表取締役 CEO 野寄健

■資本金 2,000 万円

■事業内容

- ・高鮮度保持フィルム「オーラパック」の製造・販売
- ・機能性包装資材の企画提案
- ・包装作業の省力化提案
- ・環境にやさしいパッケージのご提案
- ・プラスチック封筒企画販売
- ・フィルム 2 次加工

【本商品についてのお問い合わせ】

株式会社ベルグリーンワイズ 広報担当：田坂
TEL：052-238-1407 FAX：052-238-1418（本社）
MAIL：info@bellegreenwise.co.jp
HP：http://bellegreenwise.co.jp/

【本件に関する報道関係者お問い合わせ】

ベルグリーンワイズ PR 事務局担当(株)イニシャル内
担当：牛江・乗鞍
TEL：03-5572-6316 FAX：03-5572-6065