

**「オーラパック」のベルグリーンワイズ
ついに九州でも！農業総合展示会 アグロ・イノベーション 2015 に出展
「野菜が長持ち！新鮮！」
全国の喜びの声を九州エリアで大公開！大流行のレンジ調理袋も展示が決定！**



2014 アグロ・イノベーション東京出展の様

青果物を高レベルで鮮度維持することができる高鮮度保持袋「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(本社:名古屋市中区、代表:代表取締役 野寄 健)は、6月23日(火)よりマリンメッセ福岡にて開催される農業生産技術や青果物流通の技術・サービスなどの総合展示会「九州アグロ・イノベーション2015」に出展し、九州地区の農業生産者へ青果物が長持ちする袋「オーラパック」をPRさせていただきます。

当社の今回の展示テーマは、『多くのお客様にご採用頂いています！青果物を長持ちさせるフィルム「オーラパック」』と位置付け、野菜の鮮度を保つ包材「オーラパック」や、鮮度保持と電子レンジ調理機能をあわせもつ、「オーラパックすぐ食べレンジ」シリーズを、実際にご採用いただいたお客様の事例を交えて展示いたします。

当社オリジナルの青果物用鮮度保持包材「オーラパック」の最大の特徴は、中身の青果物の水分子を活性化させる効果であり、グレード3つであらゆる青果物に対応できます。

一方、「オーラパックすぐ食べレンジ」シリーズは、加工食品にはない野菜本来のおいしさや栄養を食卓へ届けたいという思いで実現した、生鮮青果物専用の電子レンジ対応鮮度保持パッケージです。電子レンジで簡単に調理できる利便性に加え、当社が培った青果物の新鮮さを維持する鮮度保持機能、店頭での見映えをより良くする高防曇機能を備えています。枝豆やさつまいも、ブロッコリー、きのこ類など袋ごと電子レンジ調理が可能です。

調理方法の例として、枝豆は、茹でる場合と比べ、レンジ調理した場合の方が栄養価やうま味成分が多く残るので、とても美味しく頂けます。さつまいもは、レンジ調理と相性の良い安納芋でご好評をいただいております。

今回の展示会では、お客様のご要望に合わせてお作りしたオリジナルの別注商品の展示も予定しております。JAと一緒に取り組んで作成したオリジナルの枝豆のレンジ袋の展示など、採用事例を分かりやすく紹介させていただきます。また、実際にご利用いただいたお客様のご意見なども展示し、PRしてまいります。

今回の展示会では、お客様のご要望に合わせてお作りしたオリジナルの別注商品の展示も予定しております。JAと一緒に取り組んで作成したオリジナルの枝豆のレンジ袋の展示など、採用事例を分かりやすく紹介させていただきます。また、実際にご利用いただいたお客様のご意見なども展示し、PRしてまいります。

【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・長谷
TEL：052-238-1413 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：牛江・乗鞍
TEL：03-5572-6316 FAX：03-5572-6065