

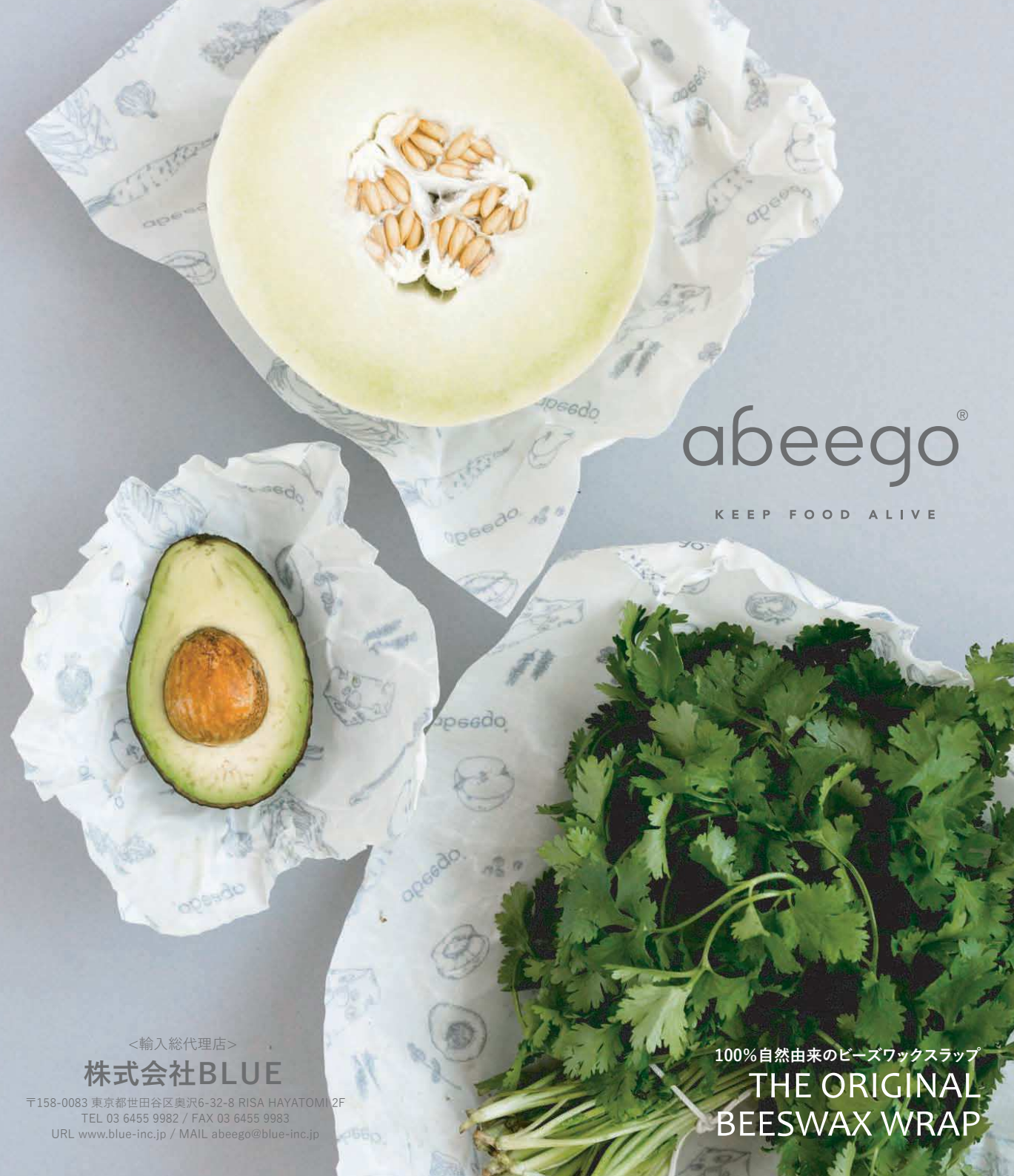
## - 長くお使い頂くために -

- ・冷水で洗い乾かせば、繰り返しご使用頂けます。(目安:1年程度)
- ・コーティングが溶けてしまうので、お湯は絶対に使わないで下さい。
- ・布物のように、決して揉み洗いはしないで下さい。お皿を洗うように、柔らかい布やスポンジで優しく洗って下さい。
- ・洗剤を使用する際は、環境に優しく、アルコール不使用のものを少量ご使用することをおすすめします。(Ecover・Dr.Bronners 等) ミツロウや天然樹脂はアルコールに溶けやすいからです。
- ・汚れが酷い場合は、シンクに冷水を張り、少量の洗剤を加え、浸してから洗って下さい。長時間浸すことは厳禁です。
- ・洗った後にすぐ使用する場合は、タオルで優しく拭きましょう。自然乾燥させる場合は、お皿のようにラックにかけて乾燥させて下さい。決して絞らないで下さい。
- ・保管する際は過度に畳まず、広げた状態が2つ折りをおすすめします。形を整えたい場合は、リネンに挟んだり、まな板の間に挟んで保管して下さい。



## - 使用上の注意 -

- お使い頂く中で、濃い色が移ったり、折り目やシワが付いたりしますが、それぞれ個性として楽しんで下さい。色移りが気になる場合は、使用後すぐに冷水ですすぐことで、最小限に抑えられます。
- 製品の特性上、食洗機・電子レンジ・オープン・直火・高温ではご使用頂けません。熱い食品や食器・鍋等には使用せず、必ず冷めてから使用しましょう。高温の場所や火気、直射日光には近づけないで下さい。
- 冷蔵庫や寒い場所では、ミツロウが自然に硬くなりますが、常温にしばらく置くと、また柔らかさが戻ります。夏場は粘着が高まりベタ付きが強くなり、冬期は常温でも硬くなりますが、商品の特性としてご理解下さい。
- ミツロウや天然樹脂特有のベタ付きや匂いがありますが、使用していく中で薄れていきます。まれに、食器や食品にミツロウ等が僅かに付着する場合があります。
- abeegoの製品は、お使い頂きやすい機能的なサイズに予めカットされていますので、そのままご使用下さい。どうしてもカットを必要とする場合は、ロータリーカッターや切れ味のよいハサミで、きれいにカットして下さい。また、もともと端の処理はしておりませんので、お使い頂く中でほつれ等が気になった場合は、同じく丁寧にカットして下さい。
- あらゆる食材を直に包む事ができますが、生肉等については直接触れない様にして下さい。また、油分や脂質の多い食品が、長時間触れる事を避けて下さい。
- 冷凍庫での使用は、1か月までであれば可能です。
- ミツロウを使用している為、1歳未満乳児に直接・間接的に使用しないで下さい。



abeego®

KEEP FOOD ALIVE

<輸入総代理店>

株式会社BLUE

〒158-0083 東京都世田谷区奥沢6-32-8 RISA HAYATOMI2F

TEL 03 6455 9982 / FAX 03 6455 9983

URL [www.blue-inc.jp](http://www.blue-inc.jp) / MAIL [abeego@blue-inc.jp](mailto:abeego@blue-inc.jp)

100%自然由来のビーズワックスラップ

THE ORIGINAL  
BEESWAX WRAP



# - abeego<sup>®</sup>ってなに? -

2008年にToni Desrosiers がカナダで創業したabeego <アビーゴ>。オリジナルの**ビーズワックスラップ**を自社工場で製造しています。

野菜や果物の生きている酵素や栄養素を積極的に取り入れる、世界で注目されている食事法**”リビングフード”**(生きている食べ物)。リビングフードの摂取をより効率的に実践するには、一般的なラップフィルムでの保存はお薦めしません。オーガニックコットンと麻で出来た生地に、独自の配合でミツロウ・天然樹脂(木由来)・オーガニックホホバオイルのコーティングを施した、100%天然素材で作られたabeegoのビーズワックスラップをお薦めします。ミツロウとホホバオイルの抗菌性と、天然の保存性により、食品の栄養素と鮮度の持ちが各段に良くなります。

このビーズワックスラップを使用し、食品の持ちが良くなる事で、食品廃棄が減ります。冷手で手洗えば、約1年ほど繰り返し使用でき、また全て天然素材で作られているので、最後は土に還り堆肥にもなります。

**ナチュラルでサステイナブルなabeegoのビーズワックスラップ**を使用して、健康的で地球にも優しい食生活を送りませんか。

## - 使用方法 -



パン、チーズ、野菜、果物、おにぎりなど... 食品を直接包んで保存する事が出来ます。カップやボウル、お鍋などに蓋をするようにカバーする事も◎ また、袋状に折りたたんで、スナック等を入れて蓋をして持ち歩く事も可能です。

詳しい使い方は  
Youtubeで  
動画でチェック!



最初は少し硬く感じますが、手で包むことにより体温で柔らかくなります。包み終えて手を放すと、また硬くなるので、ミツロウ等のコーティングの程よい粘着性も手伝い、ぴったりと包むことが出来るのです。



## - 製品ラインナップ -

各 ¥2,700 (税別)

パッケージサイズ: W7.7×D1.8×H35cm  
Made in CANADA

コーティング: ミツロウ・天然樹脂(木由来)・オーガニックホホバオイル  
生地: オーガニックコットン・麻



**AB-C501**  
ビーズワックスラップ - スモール 6枚セット  
JAN : 0813692005013  
18 cm x 18 cm 6枚  
半分にカットしたアボカドやレモン等を保存するに便利な、小さなサイズの6枚セット。



**AB-C502**  
ビーズワックスラップ - ミディアム 3枚セット  
JAN : 0813692005020  
25 cm x 25 cm 3枚  
ハープの保存におすすめのミディアムサイズ3枚セット。袋状に成型して使用するのも◎



**AB-C100**  
ビーズワックスラップ - バラエティ 3枚セット  
JAN : 0813692001008  
18 x 18 / 25 x 25 / 33 x 33 cm 各1枚  
3サイズが1枚ずつ入った、1番人気のセット。  
用途に合わせてお使い頂けます。



**AB-C503**  
ビーズワックスラップ - ラージ 2枚セット  
JAN : 0813692005037  
33 x 33 cm 2枚  
サンドイッチやプロッコリー、レタスを包むのに最適。ボウルの蓋にもちょうど良いサイズ。



**AB-C401**  
ビーズワックスラップ - ジャイアント  
JAN : 0813692004016  
33 x 61 cm 1枚  
フランスパンやセロリの束をそのまま保存するのにぴったりな、大きいサイズ。お鍋の蓋にもどうぞ。

使用用途に合わせて、様々なサイズのものをご用意しています。包みたいもの、巻きたいもの、保存したいものに合わせてお選び下さい。