

**おいしく保存と時短調理を同時に実現！  
冷凍保存の悩み「霜」や「におい移り」を防いでくれる  
『おいしさそのまま！真空保存袋』新登場**

2016022945

本 社:千代田区岩本町 3-9-5

資本金:4 億 5000 万円

社 長:遠藤 宏治



貝印株式会社(以下、貝印)は、冷凍保存をするときに気になる「霜」・「冷凍焼け」や「におい移り」の悩みを解決する商品として、「おいしさそのまま！真空保存袋」を貝印 EC サイトを皮切りに、全国スーパーマーケット、量販店、ホームセンターなどにて、2016 年 2 月下旬より、順次発売いたします。

「おいしさそのまま！真空保存袋」は、袋の中を真空状態で密閉して保存することで、鮮度を維持し、今までよりも長期間おいしく保存ができるアイテムです。冷凍保存はもちろん冷蔵・常温保存にも適しており、下ごしらえ後・調理済みのどちらにも使用できるなど、食材や調理法に合わせて保存の仕方も選ぶことができます。また、保存袋としてだけでなく、真空状態で下ごしらえに使い、少量の調味料を短時間で食材に浸透させたり、今話題の真空調理に活用して、いつもの食材でワンランクアップのおもてなし料理を作ることにも可能になります。

働く女性の増加や個食化などライフスタイルが多様化する中、時短や節約意識から「作り置き」や「冷凍保存」はますます人気を集めています。さらに、近年、業務用スーパーでの食材まとめ買いが定着しつつあり、冷凍で長期保存を大量にできる便利なツールへのニーズも高まっています。そこで、貝印は保存の悩みとして多かった、冷凍焼けやにおい移りの防止、作り置き食材の保存時の省スペース化を実現し、調理の時短にもなる「おいしさそのまま！真空保存袋」を商品化しました。また、洗って繰り返し使っていただけるので、コストやエコに対する意識の高いユーザーにも満足いただける仕様となっています。

**【商品概要】**

- 名 称: KaiHouse SELECT 「おいしさそのまま！真空保存袋」
  - ①スターターセット(真空保存袋M3 枚+S3 枚+真空ポンプ1本)
  - ②S10 枚セット
  - ③M10 枚セット
- 価 格: ①1,000 円(税別) ②800 円(税別) ③1,000 円(税別)
- 発 売 日: 2016 年 2 月下旬
- 販 売 先: 貝印 EC サイト、全国スーパーマーケット、量販店、ホームセンターほか

## 【製品のポイント】

ポンプを袋にセットし上下するだけで、簡単に袋から空気を抜いて、真空状態にすることができます。真空のまま保存することで、保存時に霜がつくことも防ぎます。



片側が全面特殊エンボス凹凸加工のため、脱気がスムーズ。また、多層のフィルム構造とジップ部分の二重構造により、脱気後に空気が入りずらく、におい移り・におい漏れを防ぎます。耐久性も高く、洗って繰り返し使えます。



おいしさをそのまま閉じ込め、おいしく新鮮なまま保存ができます。下ごしらえをした食材や、調理済み・加熱済みの食材にも使用ができて便利です。



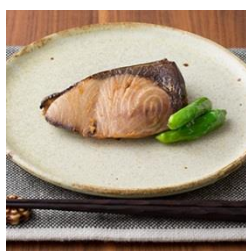
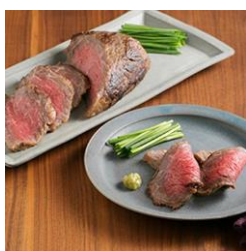
保存スペースの効率 UP。真空状態で保存ができるので、容器で保存するのに比べて省スペース化を実現。限られた冷蔵庫や冷凍庫のスペースを有効活用できます。



### ■真空保存袋の活用レシピも紹介

少量の調味料での下ごしらえや真空調理レシピなど真空保存袋を活用したレシピを貝印の公式 WEB サイトで公開中。便利な真空保存袋を使ったアイデアが広がります。

<http://www.kai-group.com/fun/recipe/item/sinkuhozonbukuro>



<お客様からのお問い合わせ先>

貝印株式会社 東京都千代田区岩本町 3-9-5

TEL:0120-016-410(お客様相談室) <http://www.kai-group.com>

<リリースに関するお問い合わせ先>

貝印 PR 事務局 (株式会社サニーサイドアップ内) 担当:西林/岩崎/小林/三沢

TEL:03-6894-3200 / FAX:03-5413-3050 / MAIL:[kai-group@ssu.co.jp](mailto:kai-group@ssu.co.jp)