



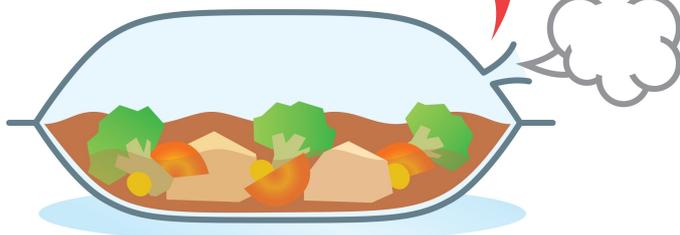
EMC BAG のご紹介

開封せずに電子レンジ OK!

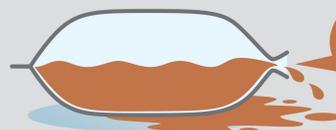


そのままチンしても

破裂しない!



従来のパッケージ

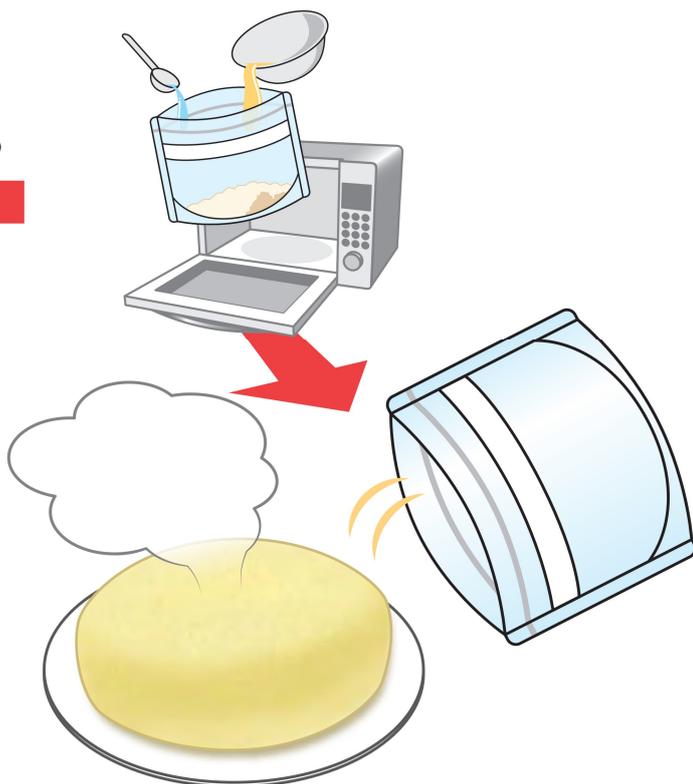
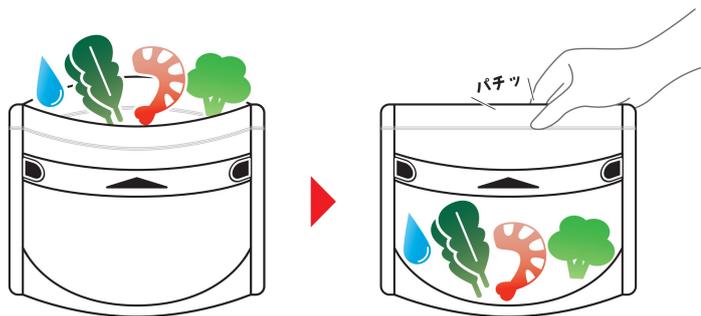


破裂して
中身が漏れる

NEW!! 具材を入れてらくらく調理!

チャック付きタイプ

開閉可能なチャックがついており、材料を入れてチャックを閉じてレンジアップすることで、ご家庭でひと手間加えた調理が可能です!



※詳細は裏面をご確認ください

規格袋ラインナップのご紹介

①汎用タイプ

NY/LLのシンプル2層構成です。
主に冷凍の商品に適しています。
採用実績：牛丼・スープ・焼きそばなど



②冷温タイプ

レトルト耐熱のCPPを使用した2層構成です。
耐熱性・強度に優れており、
油分や糖分の多い商品に最適です。
採用実績：ハンバーグ、中華総菜など



③バリアタイプ

バリアフィルムを使用した、
レトルト対応の3層構成です。
主にアルミパウチの代替として使われます。
採用実績：カレー、煮魚など



④チャックタイプ

耐熱チャックを使用したグレードです。
チャックを閉めることで、シーラーなしで
レンジアップが可能。(※湯煎不可)
採用実績：蒸しパンミックス、スープキットなど



①汎用タイプ



No.1
(130×170)



No.2
(150×190)



No.3
(175×250)



スタンド1
(130×150×GZ36)

②冷温タイプ



No.1
(130×170)



No.2
(150×190)



No.3
(175×250)

③バリアタイプ



No.1
(130×170)



No.2
(150×190)



No.3
(175×250)



No.4
(120×220)



スタンド1
(130×150×GZ36)



スタンド2
(150×160×GZ42)

④チャックタイプ



チャック1
(200×170×GZ48)

材料・物性一覧

	規格袋タイプ			
	汎用	冷温	バリア	チャック
特徴	一般タイプ	レトルト/冷凍対応 +高強度	レトルトハイバリア アルミ代替	チャック付き ユーザーが具材後入れ
材質構成	ONy15/LL60	ONy25/ CPP70	透明蒸着PET12/ ONy15/ CPP60	PET12/ CPP70
総厚み	75 μm	95 μm	87 μm	82 μm
シール温度	120°C～	190°C～	190°C～	190°C～
殺菌対応	～90°C×30分	～120°C×30分 (レトルト可能)		～90°C×30分
冷凍強度	☆☆☆☆	☆☆☆☆	☆☆☆	☆☆☆
ガスバリアタイプ	ローバリア	ローバリア	ハイバリア	ローバリア

備考

- ・規格品ベースに印刷、遮光印刷が可能です。
 - ・規格以外にも、各種サイズやチャック付きパウチなど幅広く対応可能です。
 - ・規格以外のサイズやバリア性や強度等各物性の向上もお気軽にご相談ください。
- ※上記物性比較は参考値であり、ご使用の際はサンプルにて十分な評価をお願い致します。

EMC
紹介ページ

