

葉物野菜や 大きな野菜には こちら

鮮度保持袋「テラパック」 1枚 150 円+税



エチレンガスの低減効果で鮮度を保ちます エチレンガス低減は研究機関で実証済み

ジッパーがないから色々な野菜を入れられます 野菜を入れ、袋の口を軽く折り返して冷蔵庫に入れるだけ

洗って何度でも繰り返し使えます 穴が開いてもヨレヨレになっても大丈夫

幅 34cm× 長さ 50cm ポリエチレン (食品衛生法適合品) 製

テラパックと同じ技術で作った姉妹品

鮮度保持バケツ 「テラペール」

シソの葉などの 小さな野菜に オススメ

1個 2,800 円+税



出し入れしやすいフタ付き容器小物野菜や使いかけ野菜を入れるのに便利です

置きやすく持ちやすい

自立して倒れる心配なし、持ちやすい取っ手付

横 26cm 角 × 高さ 25cm

本体・フタ:ポリエチレン (耐熱温度 60°C、耐冷温度 -30°C) 取っ手:ポリプロピレン (耐熱温度 120°C、耐冷温度 -20°C)

ご愛用者様から 喜びの声が続々!

裏面をご覧ください



ご購入はこちらまで

株式会社リバースジャパン https://www.rebirth-j.com



お客様の声

今ではすっかりファンになり 仲間にも勧めています

蕎麦 DAYS 中山様

テラパック



異業種交流会でサンプルをいただき、ルッコラで試したところ2週間経ってもシャキシャキのままで驚きました。早速購入し、野菜や蕎麦粉、焼き海苔などを入れていますが、無駄がなくなり重宝しています。焼き海苔は半年経ってもパリパリ、香りもそのままで美味しく食べられます。これは驚きでした。今ではすっかりファンになり、仲間にも自信を持って勧めています。

シソの葉がしなしなせずパリパリ!

テラペール

保利薬品 堀様

シソの葉を入れておいたら「買ったときよりも元気かな?」と思うぐらいパリッと張りがあって、これは良い!と感じました。フタを開けて簡単に出せるのも良いですね。小さい野菜や使いかけの野菜をこまめに出し入れするのに便利です。人参、じゃがいも、玉ねぎ、ニンニク、トマト、パプリカなども入れていますが、みんな長持ちして助かっています。

麺香房ぶしや 様

テラパック

定休日前に使いきれない野菜をこの袋に入れて冷蔵庫で保存しておく と、定休日明けの日もそのままの鮮度で、無駄がなくなりました。 使ってみると絶対にファンになると思います。

株式会社あんフーズ新潟 様

テラパック

え~本当か??野菜が長持ちする?疑いの目で見ていました。

そんなことあるわけ無い!! でしょう……お試しの袋に残ったピーマンを 1ヶ入れて冷蔵庫へ。数日後…もうダメになったかな?と思ったけれど包丁をいれてみました。

サクッ!えっ!!え~~!!!サクッて音がしたよ。買ったときと同じ 感触……感激です!!

アフリカパン ナミテテ 様

テラパック

レタスとハーブの保存に使っています。常温に置いていてもパリッと保たれています。数ヶ月使い続けていますが、破れることもなく、他の袋より強度が高いと思います。

柳都そば ひだか庵 様

テラパック

葉物野菜を主に活用しております。特に葉物のもちが良く、溶けるよう な傷み方が少なく、ムダなく使い切ることができ重宝しています。

アートサロン掛軸堂 様

テラパック

半信半疑で使わせて頂きましたが、海苔がシケない、お煎餅がいつまで もパリパリ!これは重宝!それに使いまわしができる!

これからも使わせて頂きます。(自宅で使ってます)

サード・フロア・アセットアロケーション (AA) 様

テラパック

レタスの使いかけを 2 週間位ビニールに入れておきましたがまだ新鮮です。すごい効果ですね。