

ポーノバッグ

乾燥熟成

ドライエイジング

高級な熟成肉を手軽に



赤身肉を柔らかく凝縮されたうま味と芳醇な香りに仕上げます。

お肉を簡単に乾燥熟成

ポーノバッグ



21日～35日で熟成!!
通常冷蔵でOK!!



【うまみ・風味比較】

検査成分	屠畜後 10日目程度	乾熟袋 30日間	
アスパラギン酸	3.0	10.0	約3倍
グルタミン酸	12.0	127.0	約10倍
イソロイシン	8.0	45.0	約5倍
ロイシン	10.0	82.0	約8倍
バリン	6.0	64.0	約10倍

袋サイズ	重さ	入数
200×500mm	約3.0～4.5kg用	50枚入×10袋
250×550mm	約3.5～6.0kg用	50枚入×10袋
300×600mm	約5.5～8.0kg用	50枚入×10袋
400×700mm	約6.0～9.0kg用	50枚入×10袋

ご使用方法

《作業前に》

作業時に雑菌が入らないよう手をきれいに洗浄し手袋を装着、使用する器具や作業台もしっかり除菌して下さい。

- ① 肉に雑菌がつかないように注意してポーノバッグに入れる。
- ② 業務用真空包装機を使って密閉包装する。
- ③ そのまま冷蔵庫で保存する。※熟成期間は21日～35日が目安です。

◎スーパー、外食、医療、関連資材(厨房・包材・衛材・店舗・倉庫・備品)の総合メーカー!

食品包装資材 刺身ブリッジ、造花、弁当用しょうゆ・ソース、バラ、紙コップ、アルミホイル、シリコンペーパー他
包装機械 卓上シーラー、足踏シーラー、ラップカッター、パワーラップ真空包装機他
外食産業用品 キッチンタオル(不織布)、プラスチック・フォーク、使い捨てまな板・エプロン・手袋・各種池
厨房調理道具 業務用まな板(PE、抗菌、合成ゴム)、炊飯ネット、前掛(ワントッチ他)、厨房シューズ、白長靴他
包装衛生 手袋(エンボス、手術用タイプ他)、マスク及び帽子(紙、不織布、電着)、前掛(PVC、ウレタン他)他

季節装飾用品 正月用飾り(福扇・尾紙・鯛かご・松竹梅飾・金箔)、チャップ花、ツリー他
介護衛生資材 便座シート、手袋(PVC、ラテックス、PE、ニトリル)、マスク及帽子(紙、不織布、電着)、前掛(使い捨て)
開店備品 スーパーかご、ワントッチワゴン、ラップカッター、人工芝(氷・肉・青果)、別注のぼり一式他
物流用品 搬入台車、積み上げテナー、ボックステナー、日除けシート、運搬台車他
倉庫用品 スチール棚(軽中量・中量用)、ステンレス棚、ストックカート、多目的車他



新日本ケミカル・オーナメント工業株式会社

本社 〒596-0804 大阪府岸和田市今木町101番地 ■URL: <http://www.sncom.jp> ■E-mail: info@sncom.co.jp
 本社 TEL/072(443)3050(代表) 埼玉 TEL/048(969)5700(越谷市) 福岡 TEL/092(631)2395(東区)
 本社 FAX/072(443)6598(161可) 名古屋 TEL/052(561)5520(中村区) 福岡 TEL/092(940)5711(新宮町)
 東京 TEL/03(3872)1491(台東区) 仙台 TEL/022(283)0760(宮城野区) 札幌 TEL/011(753)7770(東区)

お待ちしております



お気軽に
お電話
下さい。

SNK82900202