

今だから味がある

レトロな本格派素材

竹の皮

天然の竹皮シリーズ

簡易包装でも高級感アップ 費用対効果の高い素材！

古くから食品包装として利用され、日本書紀にも記述がある伝統的な素材。撥水性、通気性に優れた素材は電子レンジ、冷凍、冷蔵の保存にも対応しています。

独特の斑点模様はどこか懐かしさを感じながら、使用後は再利用もでき、燃えるごみとしても焼却可能。真空包装したお肉を竹皮で組み袋で閉じる簡易包装でも十分高級感を演出できます。費用対効果の高い素材で、容器包装リサイクル法対象外の商品です。



竹皮型抜

おすすめ

20kg (1kg×20P)



TK-40011	400×110mm	TK-48515	485×150mm
TK-43511	435×110mm	TK-52012	520×120mm
TK-43515	435×150mm	TK-55014	550×140mm
TK-48513	485×130mm	TK-58015	580×150mm



天然竹の皮

20kg (1kg×20P)



No.1(広)	550~600×160~200mm	(13g/枚)
No.1大(中)	600~650×140~160mm	(11g/枚)
No.大(広)	600~650×160~220mm	(15g/枚)
No.特大(中)	650~720×160~180mm	(13g/枚)
No.特大(広)	650~720×180~220mm	(17g/枚)
No.特大(特広)	650~720×220~240mm	(21g/枚)



天然竹皮5枚パック (ひも付き)

50P入り



DBL-500	500×130mm	5枚
竹皮ひも	12×470mm	5本

竹の皮は、水又はお湯で濡らしますと柔らかくなります。

ご使用時に、濡れふきんで表裏を拭いていただくとより衛生的にご使用いただけます。