

●高級ステーキ店



9



保存容器のみ手摺

いい肉の日付

ロースの保存に

- フレッシュマスター保鮮シートで包み、更にラップで包んで保管
- 脂肪や肉の変色、酸化やスミの発生を防止できる

●焼肉チェーン店



10

●商品の保存写真



生フィレ塊焼き用の肉の保存に使用。

- ・肉の周りの変色がない。周りの菌の繁殖を防ぎ、鮮度が保てる。
- ・使い忘れると、1日で肉がどす黒くなる。

10

※上記は、ご使用頂いているお客様の感想です。

●焼鳥チェーン店



11

●商品の仕込

(写真1)



(写真2)



(写真3)



- フレッシュマスター保鮮シートの使用部位は、「豚バラ」(写真1)「レバー」(写真2)「手羽先」あたりに使っている。
 - 使用法は、バット用をカットして、トレイマット風にして使用している。(写真3)既存のトレイマットで良さそうだが、実際は売れ筋の店は大きいサイズのバットを使用する為に、大きいものをカットして使う。
 - 他の店舗にも紹介したが、好評である。
- ※上記は、ご店主様の感想です。

●内臓肉・馬肉



12



写真1 レバー

写真2 内臓肉

写真3 馬肉

写真1レバー

- 従来はキッチンペーパーを敷いており、ドリップが出てレバーの下の部分がドロドロに
- フレッシュマスター保鮮シートを敷いた場合は、ドリップをシート表面に残すことなく吸収し、切り口の形がそのまま残る→レバーの痛みが殆どない

写真2、3内臓肉・馬肉

- 痛み易い内臓肉の仕込みや馬肉の保存に最適

12

● 居酒屋チェーン店



1



チルド冷蔵庫

バットにFマスター保鮮シートを敷く Fマスター保鮮シートを上に乗せておく

- 主な用途はマグロなどの比較的高い魚介類をチルド保管で使用
 - ・冷蔵庫は0°Cに設定し、ステンレス製のバットにフレッシュマスター保鮮シートを敷きネットを乗せて、更に上にフレッシュマスター保鮮シートを乗せて保管
- フレッシュマスター保鮮シートを使用すると鮮度が保てる期間が長くなり、ロスを削減できるので結果的にコストアップにはなっていない

1

● 寿司店



2

(写真1)



(写真2)



(写真1...東北地区)

- ドリップとマグロが接触していると変色し、マグロの商品価値が下がってしまうが、フレッシュマスター保鮮シートを使用すると赤味が保持できる。
- 余分なドリップだけを吸うため、マグロ表面がバサつかない。

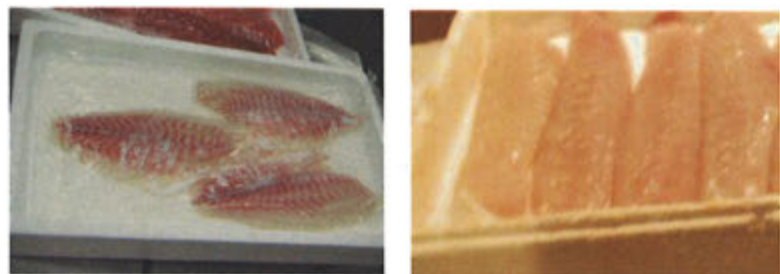
(写真2...関東地区)

- フレッシュマスター保鮮シートを中とろの槽に使用しているが、鮮度保持に優れる
- マコカレイ、ヒラメ、ボタンえび、ホタテの仕込みに使用すると歯ごたえの良さ、甘み、うまみがでる。

● 仕出し・惣菜店



4



- 白身魚刺身用に使用
 - ・白身魚の保存時に使用すると余分水分だけを吸っているので、魚の瑞々しさが維持できる
- 魚介類の天ぷらの仕込みに使用
 - ・ムキえび、ホタテの天ぷらの仕込みに最適
 - ぷりぷりした食感がでる

● 割烹



6

● マグロの保存使用



● 白身魚の仕込みに使用



- フレッシュマスター保鮮シート使用でマグロは3日は大丈夫。
 - キッチンペーパーとFM保鮮シートを使い分け。
 - 高分子吸収帯使用の吸水マットは時間管理を確りしないと、吸い過ぎる
- ※上記は、ご店主様の感想です。