

カルフレッシュ 使用の

抗菌シート



抗菌

消臭

防曇

抗菌効果で食品ロス削減に貢献

お弁当

お惣菜

青果物

カルフレッシュは、ホタテ貝殻由来の抗菌成分を配合したフィルムです。**抗菌効果で菌の増殖を抑制、お弁当シートや野菜の包装などに使用することで、食品ロスの削減に役立ちます。**

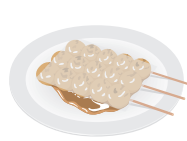
※画像はイメージです

カルフレッシュの使用例

・お弁当や惣菜の上に



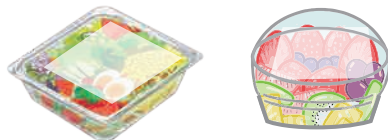
・和菓子の上に



・野菜の包装に



・サラダやカットフルーツに



シートの無償サンプルあり！
是非お試しください！

SDGsの貢献

産業廃棄物
削減

産業廃棄物として処理されるホタテ貝殻を活用することで、産業廃棄物の削減につながります。

食品ロスの
削減

カルフレッシュの抗菌成分で、細菌の増殖を抑制、食品ロスの削減につながります。

シートの種類は3タイプ

1 無地
(印刷なし)

厚み：#30
効果：片面
包装：500枚

2023年7月10日より
発売開始予定

2 片面印刷
(1色印刷)

厚み：#30
効果：片面
包装：100枚

2023年7月末より
発売開始予定

3 ラミネート
(1色印刷)

厚み：#30/#30
効果：両面
包装：100枚

2023年7月10日より
発売開始予定

1,000枚から
受注生産！
ご希望サイズを
承ります

カルフレッシュの特徴

*カルフレッシュシートは殺菌剤ではありません。あくまでも菌の抑制を主眼としており、使われる食材の保証をするものではありませんのでご注意ください。

産業廃棄物として
処理される
ホタテ貝殻を活用



1200℃の高温焼成、
加水処理し、ホタテ
貝殻焼成カルシウム
(水酸化カルシウム Ca(OH)_2)



細かく粉碎処理し、
食品添加物（認定済み）とし
フィルム表面へ配合



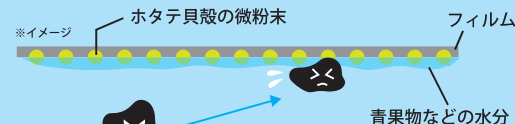
ホタテ貝殻の焼成粉末（水酸化カルシウム）は強アルカリ性、多孔性の特徴があり、細菌・ウイルス・臭い成分を**不活性化**し、**抗菌性**と**消臭性**を有します

※水酸化カルシウム≒pH12（菌・ウイルスが生育できない、不活性化領域（pH12～pH14））

※強い塩基（アルカリ）性≒pH12以上ですが、安全性は確認されています。

※抗菌効果試験済み

細菌不活性化のメカニズム



食品の水分を利用しシート表面が
アルカリ性となり、細菌を不活性化

水酸化カルシウム $\text{Ca(OH)}_2 + \text{水 H}_2\text{O} \rightarrow (\text{水酸化イオン})$ が細菌を不活性化

カルフレッシュは王子エフテックス株式会社と株式会社ヒューリンクとの共同開発商品です