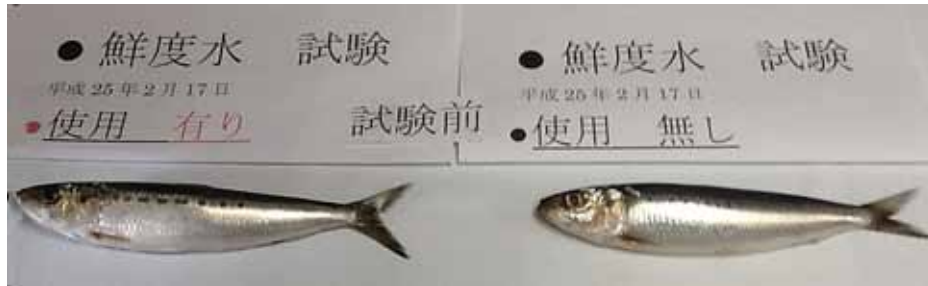


野菜・果物・魚・肉など
生鮮食品の鮮度保持を
手軽に、低コストで実現!!

鮮度水

鮮魚での鮮度保持比較 (いわし)



“生いわし” に使用
室温 (20℃) にて保存し、30 時間後の状態変化を観察

鮮度水使用・・・生臭いがドリップは少ない
鮮度水なし・・・ドリップが多く血生臭い

