

日本の知恵、
プラスチックの知恵

はらりとかけた 一枚が守る、飯の味

「江戸は朝に炊き味噌汁を合せ晝と夕は冷飯を専とす」と、当時の飯の食べ方を事細かく綴っているのは、江戸時代の風俗に関する百科事典的な書物の『守貞漫稿』もりさだまんこう。現在のような、保温機能のある炊飯器などが作られるまでは、炊きたての温かいご飯を食べることができずのは朝だけで、昼と夜は冷飯がほとんど。炊き上げたご飯を木製のお櫃に移し、上に布巾をかけて蓋を重ねたのは、飯粒が乾燥して固くなるのを防ぐとともに、布巾の繊維が余分な水分を調整して腐敗を防ぐ知恵でもありました。

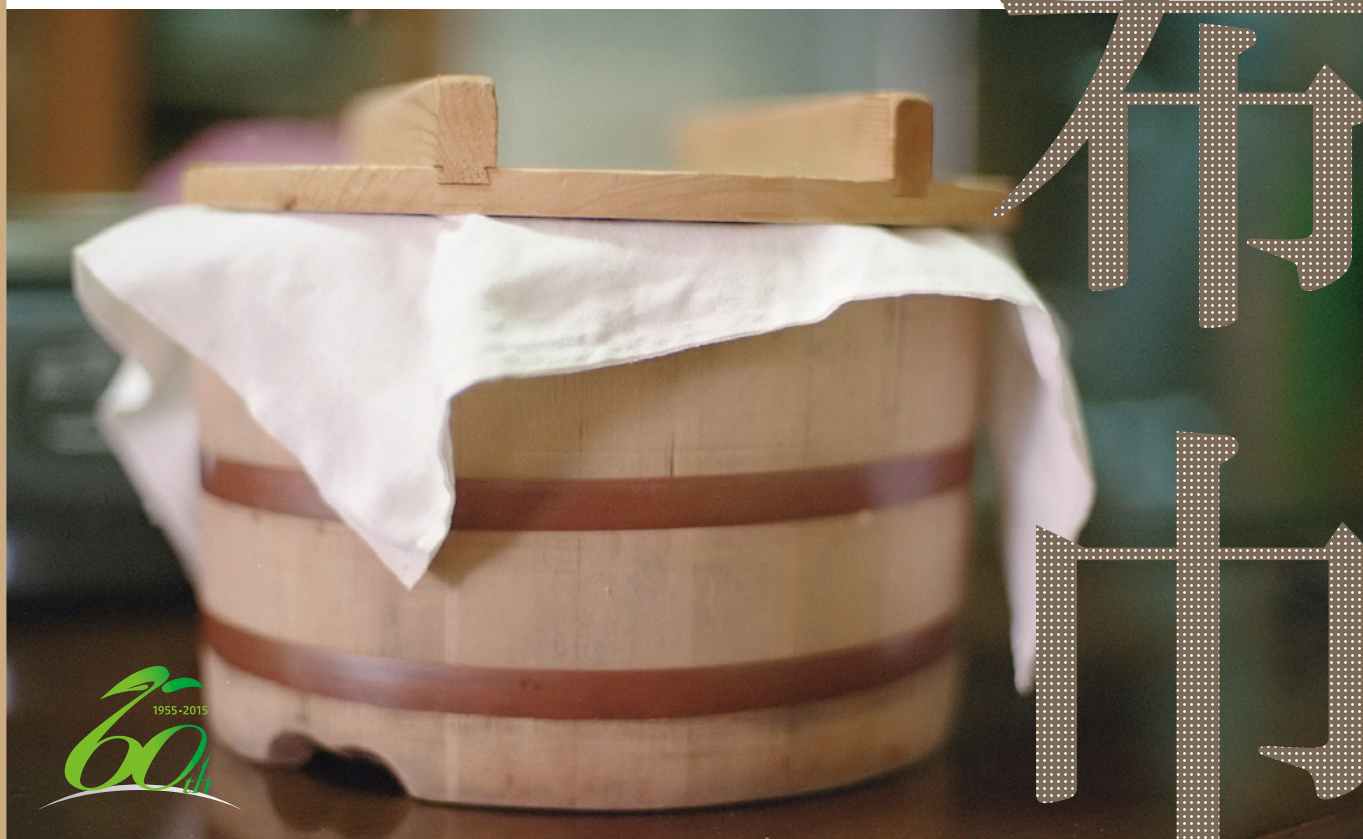
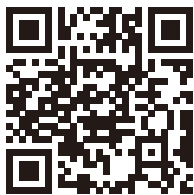
それでも、冷飯では辛く寒い季節などには、お茶漬けにしたり、関西の方では茶粥にしてサツマイモなどを加えて食べる工夫をしていたようです。この布巾のように、食品の美味しさや賞味期間を維持するのが、住友ベークライトの青果物鮮度保持フィルムP-プラスです。通気性を持ちながら鮮度を長く保つ機能を持ち、これまでの食品の生産管理や保存期間、流通までを変える青果物鮮度保持フィルムです。



P-プラス®

青果物鮮度保持フィルム

ミクロの穴加工が施され、鮮度保持の機能がついた包装フィルム。野菜や果物の呼吸に合わせて最適な酸素透過を設定して、品質保持期間を従来以上に延ばすことを可能に。生産、流通、消費の枠を拡大し、環境にも優しいフィルムシートです。



プラスチックのパイオニア

 住友ベークライト株式会社

P-プラス開発部

〒140-0002 東京都品川区東品川二丁目5番8号 天王洲パークサイドビル
TEL:03-5462-4220 FAX:03-5462-4898 <http://www.sumibe.co.jp>