

電子レンジ加熱調理用密封袋

レンジ Do!

／ 温かさは手作り感覚 ／

特許取得済

'97『日本パッケージングコンテスト』グッドパッケージング賞受賞

'97『第23回発明大賞』山口考案功労賞受賞

蒸気を出してムラなく
アツアツ調理



T型 (平置タイプ)



ST型 (スタンディングタイプ)



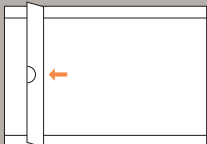
W型 (平置ワイドタイプ)



株式会社 サンエー化研

》ラインナップ《

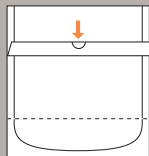
T型 (平置タイプ)



寝かせて陳列、寝かせて温め。
液状の食品から固形の食品まで幅広く
使用できます。

[冷凍・ボイル・レトルト食品対応]

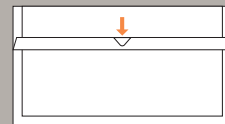
ST型 (スタンディングタイプ)



袋下部にマチがあるので、立てて陳列
できます。寝かせても立てても温め可
能。液体の食品から固形の食品まで幅
広く使用できます。

[ボイル・レトルト食品対応]

W型 (平置ワイドタイプ)



開口部が広いので、固形物を充填しや
すく、加熱後に取り出しやすい形状です。
形の崩れやすい魚の切り身や、焼き鳥
などのスティック状の食品に最適です。

[ボイル・レトルト食品対応]

← 印は蒸気口

》規格袋のご案内《

T型規格袋 (平置タイプ)

液状の食品から固形の食品まで幅広く使用できます。

具事例 牛丼、カレー、ハンバーグ、中華丼、麺の具材、焼きそば、煮魚、
シューマイ、チャーハンなど

T型のメリット



漏れ防止

蒸気口が上面にあるので、加熱しても内容物が漏れません。



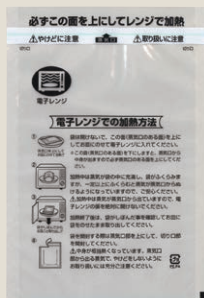
加熱時間短縮と食味向上

蒸気の圧力により加熱時間が短縮され、さらに蒸らし効果で食味も向上します。



湯煎可能

湯煎調理も選択可能で、消費者の利便性を向上させます。



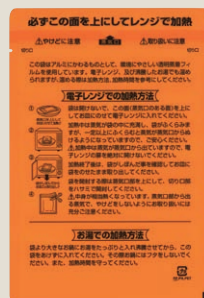
二層タイプ 特大



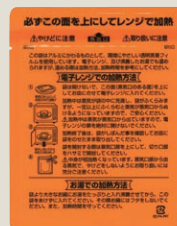
二層タイプ 大



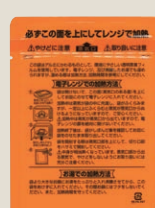
二層タイプ 小



レトルトタイプ 特大



レトルトタイプ 大



レトルトタイプ 小

タイプ	サイズ (W×H) (mm)	条 件	本体色	構 成	用 途	入数 (枚)
二層	特大	ボイル90℃	透明	ONY15μ×LLDPE60μ	冷凍食品用 ボイル食品用	2000
	大					3200
	小					3200
レトルト	特大	レトルト120℃	オレンジ	透明蒸着PET12μ×ONY15μ×CPP60μ	レトルト食品用	2000
	大					3200
	小					3200

ST型規格袋 (スタンディングタイプ)

店頭で立てた状態でディスプレイできます。
液体の食品から固形の食品まで幅広く使用できます。

※袋を立てて調理できない商品の場合でも、横に寝かせても安全に調理することができます。

具体例 スープ、シチュー、唐揚げ、エビチリ、酢豚、肉団子など

ST型のメリット



立たせても寝かせても加熱可能

T型同様、横にして加熱しても内容物が漏れる心配はありません。



開口部が広く充填しやすい

蒸気口の位置が充填口に影響を与えないので、幅広く開口でき充填しやすい設計です。



A オレンジ



B 緑



C 赤



D 黒



E 水色

タイプ	サイズ(W×H+マチ)(mm)	条 件	印刷色	レンジ加熱時	構 成	用 途	入数(枚)
A レトルト	160×150+45	レトルト120℃	オレンジ	立てて	透明蒸着PET12μ×ONy15μ×CPP80μ	レトルト食品用	2400
B レトルト	140×150+42	レトルト120℃	緑	立てて	透明蒸着PET12μ×ONy15μ×CPP60μ	レトルト食品用	
C ボイル	140×160+42	ボイル90℃	赤	寝かせて	透明蒸着PET12μ×ONy15μ×LLDPE60μ	ボイル殺菌惣菜	
D レトルト	150×160+45	レトルト120℃	黒	立てて	透明蒸着PET12μ×ONy15μ×CPP80μ	レトルト食品用	
E レトルト	140×160+42	レトルト120℃	水色	立てて	透明蒸着PET12μ×ONy15μ×CPP60μ	レトルト食品用	

NEW

ST型大型袋 (Fタイプ)

従来のレンジDo!ST型に比べて約2倍容量がアップし、
具材の大きな食品まで対応できます。

具体例 肉じゃが、スープカレー、ポトフ、ハンバーグ、サムゲタンなど

大型袋のメリット



家族向けのニーズに対応

従来のレンジDo!ST型に比べて約2倍容量がアップしたので、家族向けにもおすすめです。



具材の大きな食品に最適

大型なので、ごろっとした大きな具材も取り出しやすいです。



環境に配慮

内容量1ccあたりのプラスチック使用量を28%削減し環境にも配慮しています。

※規格袋Aタイプに220cc入れた場合と大型袋(Fタイプ)に450cc入れた場合を比較しています。



オモテ面



ウラ面

タイプ	サイズ(W×H+マチ)(mm)	条 件	印刷色	レンジ加熱時	構 成	用 途	入数(枚)
F レトルト	195×170+45	レトルト120℃	ピンク	立ててもしくは寝かせて	透明蒸着PET12μ×ONy15μ×CPP60μ	レトルト食品用	1000

W型規格袋 (平置ワイドタイプ)

開口部が広いので、固形物を充填しやすく、加熱後に取り出しやすい形状です。

具体例 魚の切り身、練り製品、肉、焼き鳥、ソーセージ、ウインナー、スティック状の食べ物など

W型のメリット



開口部が広く出し入れしやすい形状

横型で開口部が広いので充填しやすく、取り出しやすいので、中身が崩れにくいです。



中身が見える窓付

窓付なので、中身が分かりやすいパッケージです。



オモテ面



ウラ面



W型はバイオマスインキを使用しています。
植物由来原料のバイオマスインキにする事で、CO2排出量の削減が期待できます。

タイプ	サイズ (W×H) (mm)	条 件	印刷色	構 成	用 途	入数 (枚)
レトルト	210×120	レトルト120℃	黒	透明蒸着PET12μ×ONy15μ×CPP60μ	レトルト食品用	2000

《温め方》

T型



寝かせてチン！

寝かせて陳列！
寝かせて加熱！



密封包装のまま、蒸気口の表示面を上にして電子レンジに入れて加熱します。内容物の食品が加熱されるとともに袋が膨らみ始めます。

W型



袋内の蒸気が一定圧に達するまで蒸気口は開口しません。開口後は袋内に蒸気が充満し定圧を保ちますので、蒸す効果が得られます。



スムーズに開口した蒸気口が調味液上部より上に位置しますので、内容物が液体でも蒸気口より漏れることがありません。



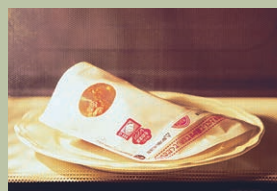
食品の取り出しは、通常の三方シール袋と同様に蒸気口下のノッチより開封できます。

ST型

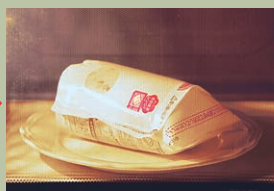


寝かせてチン！

立てて陳列！
寝かせて加熱！



密封包装のまま電子レンジに入れ加熱します。内容物の食品が加熱されるとともに袋が膨らみ始めます。



袋の蒸気が一定圧に達するまで蒸気口は開口しません。



液体の多い商品でも蒸気口から漏れることはありません。T型同様の蒸気口の構造によりムラなく調理できます。



切り口部より開封し、お皿などに移してお召し上がりください。

完全密封包装をしたまま、電子レンジで加熱調理ができます。

衛生的

レンジDo!は、**完全密封をしたまま加熱調理**ができますので、衛生的です。

加熱調理 不良の 解消

従来は袋の孔開け位置や大きさを表示していましたが、表示通りに消費者に徹底してもらう事は非常に困難で、その結果加熱調理不足や加熱むら等で食品本来のおいしさが損なわれていました。レンジDo!は消費者による孔開けが不要ですので、このような問題が解消されます。

安全 簡単 便利

フォーク等で孔開けが不要ですので、孔開け忘れによる破袋で庫内を汚すこともなく、電子レンジでの加熱調理が、どなたにも安全にかつ簡単に行うことができます。

蒸気口より蒸気を安全にスムーズに排出し、蒸気通蒸時に音が出ません。

電子レンジで加熱された食品の水分が蒸気となって、袋が膨張



一定圧に達すると、**蒸気口周辺に電子レンジの加熱温度域でシール強度が低下する特殊最内層と、安全に蒸気を排出するためのシール形状**によって、蒸気口は最適な大きさに開口



一定圧以上の蒸気を安全に袋外へスムーズに排出

加熱調理中は袋内の蒸気圧を一定に保ちます。

蒸気口より蒸気が袋外へ排出された後も、袋内に蒸気が充満し蒸す効果が得られますので、**食品の加熱調理のむらを少なくすることができ、更に加熱調理時間を短縮できます**ので食味の低下を防ぐことができます。

環境対応等ニーズに合わせたオーダーメイドの製品化を行います。

- ・ レンジDo!では、材質構成、厚みなど、内容物に合ったアレンジも可能です。
- ・ **環境配慮型のインキや原材料を使用する事で、環境にやさしいレンジDo!の提案**もさせていただきます。

特 徴

- ① 食品充填後、ボイル(90℃)又はレトルト(120℃)の殺菌が可能です。
- ② 電子レンジ及び湯煎調理ともに可能です。
- ③ 内容物が液体でも蒸気口より漏れません。(液状の食品から固形の食品まで幅広く使用できます。)
- ④ 従来の充填包装機が使用できます。
- ⑤ ボイル、レトルト仕様さらに他のバリアー性の付与などが自由に設計できます。
- ⑥ 容器包装をレンジDo! に代替することにより、包装コストの大幅低減とゴミの減容化に役立ちます。

お気軽に
お問い合わせ
ください



お電話はこちら
03-3241-5721



サンプルのお取り寄せは
こちらのHPから。



立ててチン!



寝かせてチン!

株式会社 サンエー化研

本 社 〒103-0023 東京都中央区日本橋本町1丁目7番4号 岡本ビル
TEL(03)3241-5721(営業部) FAX(03)3241-5729

関 西 支 店 〒542-0081 大阪市中央区南船場1丁目16番10号 大阪岡本ビル
TEL(06)6271-9131(営業部) FAX(06)6261-0920

名古屋営業所 〒461-0004 名古屋市東区葵3丁目23番3号 第14オーシャンビル
TEL(052)937-3041(代表) FAX(052)937-4577

台北営業所 台北市中正區忠孝東路2段88號15F1502室
TEL+886-2-2393-4884

R&Dセンター 〒436-0011 掛川市満水1000番6号
TEL(0537)62-1200(代表) FAX(0537)62-1203

工 場 : 静岡工場・袋井工場・掛川工場・掛川工場WEST・奈良工場