

EMBalance エンバランス



Feel something wonderful.

まあるくやさしく暮らしを包む

三好信太郎
No.4320 16-96 7/1



安心・安全
無添加

2016年3月よりお求めやすくなりました!

エンバランス新鮮ラップ

良いものを良いまま保存!



鮮度保持効果や風味を保つ効果を付加させたエンバランスの新鮮ラップは、
添加物なしのポリエチレン製です。
もちろん、燃やしてもダイオキシンや塩素ガスは発生しません。
包まれたものが元気・鮮度を保つラップはおそらく世界初!ぜひお試しください。

JAN: 4989496140208
商品名: エンバランス新鮮ラップ 30cm x 20m
素材: ポリエチレン (エンバランス加工)
耐熱温度: -70℃ ~ 110℃
本体価格: ¥450-/本 (税込 ¥486-/本)

486 税込
円

おそらく世界初!
鮮度保持ができるラップ

驚きの効果!

こんなに違う! エンバランス新鮮ラップ鮮度保持実験

エンバランス新鮮ラップとエンバランス加工していないラップで包み、数日間保存して比較しました。



ごはん(白米)を市販のラップ(左)とエンバランスラップ(右)に包み、10日間室内で常温保存。市販のラップにはこんなにカビが…。エンバランスラップには変化なしと大きな違いができました。



大根の輪切りを市販のラップ(左)とエンバランスラップ(右)に包み、3日間室内で常温保存。エンバランスラップの切り口の様子から鮮度保持効果が見えます。



バナナを販売用袋のまま(左)とエンバランスラップ(右)に包み、2日間室内で常温保存。同様に包んで5日間冷蔵庫保存したものは、どちらも表皮は黒ずみましたが、実の状態に差ができました。エンバランスラップで包んだものはしっかりと味も美味しいままでしたが、販売用袋のままの方は、パサパサして味も落ちていました。

無添加です!

エンバランス新鮮ラップは、ミネラル含有活性水とポリエチレンだけを原料としており、有害な化学薬品の添加は一切行っていません。料理に使い切れなかった野菜の断面の保存などに、安心して使えます。

肉の冷凍保存に使うと、解凍の時の変色や肉汁の出方が少ない。

野菜の切り口・みじん切りの薬味などの保存に。

ヘナ染毛の際に頭に巻くラップにも。

鮮度保持力が高いので、生鮮食品を時間をかけて熟成したい時などに。



エンバランス加工とは

エンバランス加工とは、ミネラルを含んだ良質な水をプラスチックの原料に、水熱科学の理論を用いて反応させた特殊な加工技術です。日本とアメリカで特許を取得しています。食品の鮮度保持や、栄養保持、水をまろやかに美味しくするなどの効果があります。