

# 紙屋のプロが創った 料理のプロの為の キッチンペーパー

使えばわかる  
この本!

NEW **ごろごろ**  
ソフト **剛剛**  
(乾式/バンレース不織布)

■一般的なキッチンペーパーとの比較

## 吸収力

# 5.5

倍

抜群の吸収力で  
鮮度長持ち

素材も安心

天然素材  
**100%**



石油原料使用 **0%**  
合成繊維使用 **0%**

## 強度

# 5.2

倍

脅威の強度で  
冷凍にも使える

(比較対象：エアレードタイプ/数値表示：約)

### 抜群の吸収力

バインダー不使用のため、  
グングン水分(ドリップ)を吸収。



【NEW ソフト 剛剛】



一般的なキッチンペーパー

### 脅威の強度

水の水で編み込む特殊製法で  
濡れてもボロボロちぎれない。



【NEW ソフト 剛剛】



一般的なキッチンペーパー

#### 吸い取る



抜群の吸収力で  
ドリップを吸い取り  
生鮮品や野菜の鮮度が  
グンと長持ちします。

#### 剥がせる



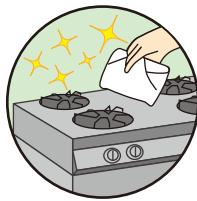
肉や魚などの食材も  
包んで冷凍鮮度保持。  
解凍後も、ちぎれず  
キレイに剥がせます。

#### 絞れる



野菜の水切りなどで  
吸収した水分も  
絞れば布と同じく  
吸収力が戻ります。

#### 擦れる



脅威の強度でレンジ台や  
カレーや煮込み料理後の  
鍋にこびりついた汚れも  
ゴシゴシ擦れます。

#### 結べる



しっかり結んで  
ダシこし袋にも  
使えます。

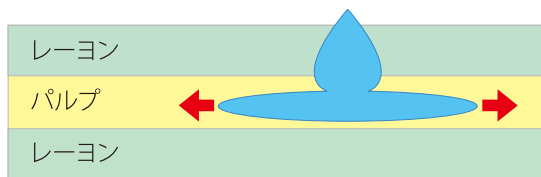
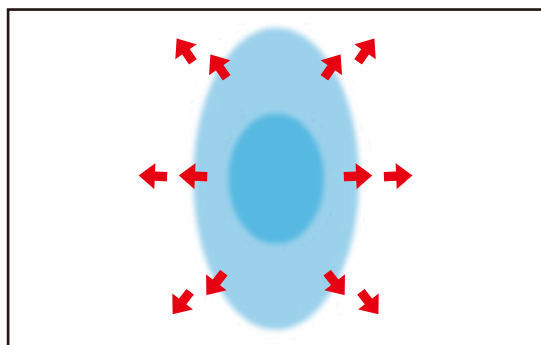


kitchen paper

kitchen paper

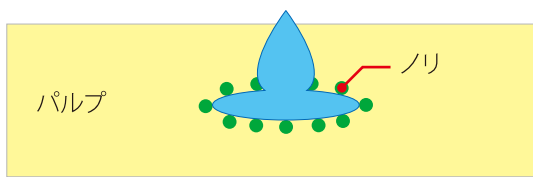
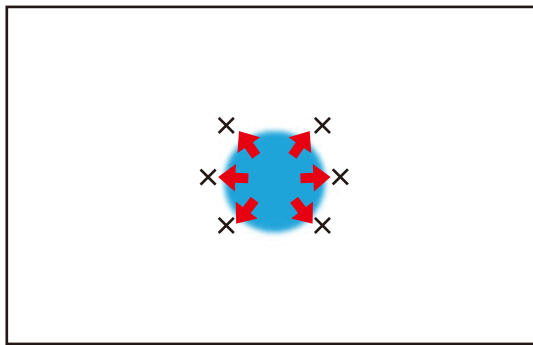
# ノリを使わないこだわりの特殊製法！！

NEWソフト剛剛



ノリを一切使用しない特殊製法で  
パルプ本来の吸収力を十分に発揮できる  
キッチンペーパーに仕上げました。

一般的なキッチンペーパー



一般的なキッチンペーパーは製造時に  
ノリ(バインダー)を使ってシート状になります。  
このノリが吸収の邪魔をし、  
パルプ本来の吸収力が損なわれています。

## ■比較テスト

NEW ソフト 刚刚で包んだ白身魚

ドロップがしっかり吸収されている為、  
焦げ付きが少ない。

焼き上がりの身の縮みも抑えられ、  
提供時の見栄えも良い。



包んでいない白身魚

タンパク質が焦げ付き、魚の皮も  
フライパンにくっついてしまう。

焼き上がりもパサパサした感じで  
ジューシーさが無い。

NEW ソフト 刚刚で包んだロブスター

解凍時に出るドロップも  
しっかり吸収されている。

鮮度がキープされ、身自身も  
プリプリ感がしっかりと残っている。

身の赤みも鮮やかに残り、見栄えも良い。



包んでいないロブスター

ドロップに浸かっていた為、  
味が水っぽくなる。

身の赤みも落ち、見栄えも悪い。

鮮度が落ち、実自体にも  
プリプリ感が無くなる。

## ■製品規格【食品衛生法規格適合品】

品名	サイズ	ケース入数
NEW ソフト 刚刚 (中)	275 x 240mm ・ 150 枚巻	10 本入
NEW ソフト 刚刚 (大)	365 x 240mm ・ 150 枚巻	10 本入



国内製紙メーカーで抄造された  
特殊原紙を使用し、加工も  
国内にて行っております。



素材は100%天然素材で出来ております。  
石油系・合成繊維は一切使用しておりません。  
食品加工所・水産加工所・食肉加工所  
ホテル・レストランなど、様々な場所で  
安心してご使用頂いております。

