

野菜・シャキシャキ!!
魚・ピチピチ!!
生鮮食品の鮮度保持を
手軽に、低コストで実現!!

鮮度水



業務用

生鮮品鮮度保持用ミネラル水

【機能性食品】

販売促進レジューメ

営業マニュアル





鮮度水の特徴



【生鮮食品の鮮度保持に関する作用】

- 生鮮品に有用な「ミネラルイオン」と「酵素」が複合した「ミネラル酵素」を多量に含んでいる。
- ミネラル酵素は極小(0.7ナノ)で、表面張力が低く浸透力が高いため、生鮮食品の組織内に速やかに浸透。
- 鮮度保持作用(保水、栄養分補給)
老化による劣化の抑制(エチレンガスの抑制)
病害防止(表面をミネラルコーティング)

野菜

葉物野菜(ネギ・ニラ・ほうれん草・小松菜・白菜・春菊・みつ葉・水菜・シソ・セロリ・レタス・チンゲン菜・パセリ 等)

【店舗】

- 「入荷時」や「陳列前」に、根元(茎切断面)から葉にかけて、全体に潤いを与えるようにスプレーで散布
- カット野菜には特に効果的



【生産地】

- 出荷2~3日前にスプレーで葉面散布
- または土壌にジウロ等で散布

※リン酸(乳酸菌類)を溶解し吸収しやすくします

※窒素化合物の吸収を調整し、「えぐみ」を抑えます。





果物

みかん・かき・リンゴ・梨・ぶどう・イチゴ・メロン 等



【店舗】

- 「入荷時」や「陳列前」に、全体に潤いを与えるようにスプレーで散布し、数秒後に軽く拭き取る

※表面をミネラルコーティングし、腐敗菌を防ぎます

- カットフルーツには特に効果的

※ミストの細かいスプレーをご使用ください



【生産地】

- 収穫後または集荷後に、スプレー等で噴霧しエアータン等で水分を飛ばす



鮮魚



【店舗】

- 「入荷時」や「陳列時」に、スプレー等で噴霧
※表面をミネラルコーティングし、鮮度保持と魚臭さを軽減
※ドリップの抑制
- 小魚の場合はパック詰め時に、スプレーで軽く全体に噴霧
※内蔵の細胞破壊を抑制し鮮度を保持
- 切り身の場合は、スプレーで表面に軽く噴霧
※表面をミネラルコーティングし、鮮度保持と魚臭さを軽減
※ミストの細かいスプレーをご使用ください



【生産地】

- 出荷や輸送前に全体に噴霧
※表面をミネラルコーティングし、鮮度保持と魚臭さを軽減(青魚、小魚に敷くに効果的)

精肉

牛肉・豚肉・鶏肉 など



【店舗】

- スライスした肉の表面にスプレーで軽く噴霧
- 陳列時にスプレーで全体に軽く噴霧
 - ※表面をミネラルコーティングし、鮮度保持と肉独特の臭いを軽減
 - ※変色を防ぐ

【生産地】

- 家畜や鶏の飲料水に使用
 - ※豚独特の臭いや排泄物の消臭(効果報告あり)
 - ※産卵の増量、サルモネラ菌の抑制(効果報告あり)

加工食品(惣菜)等

- 使用方法は、各専門業者様により様々ですが、鮮度水が食材にミネラルを補給保持し、食材本来の味や鮮度を守りながら調理加工できますので、クオリティーの高い加工商品に仕上がります

※ダシが染み込みやすくなり旨みが増す

※加工後の腐敗を遅らせる

営業提案

【スーパー、青果店、鮮魚店、精肉店等】

- ・鮮度保持時間が長い → 廃棄ロスの軽減
ムダの少ない仕入
高級品の陳列も積極的に

仕入額 DOWN 
利益率 UP 

- ・消費者に好印象を与える → 購買意欲UP
多めに購入
リピーターの増加



☆☆消費者に安心感を与え、信頼感を獲得☆☆

開拓営業先

- ◎スーパー、青果店、鮮魚店、精肉店等 (鮮度保持時間が延び、陳列時間に余裕)
- ◎外食産業 (新鮮素材で味の向上)
- ◎食材宅配業者、弁当業者 (鮮度保持時間が延び、消費者により良い商品を)
- ◎食品加工場、水産加工場 (新鮮素材の加工で品質向上)
- ◎集荷、選果、出荷場 (輸送時間リスクを軽減)
- ◎漁港、水揚げ市場 (輸送時間リスクを軽減)
- ◎有機野菜業者、水耕農園業者 (無農薬によるカビ問題等のリスクを軽減)
- ◎生鮮品のネット通販業者 (輸送時間リスクを軽減)
- ◎観光地の土産物業者 (鮮度保持時間が延び、陳列時間に余裕)

生鮮品に関する
ほとんど全ての流通過程に
ご提案が可能です!!

など