

野菜、魚、肉など・袋に入れて保存するだけで、
食品の酸化を遅らせて鮮度を保ちます。

日本製

食品ロスを減らす保存袋 マルシェ MARCHÉ

◎ 食べものに、
もったいないを、
もういちど
NO-FOODLOSS PROJECT

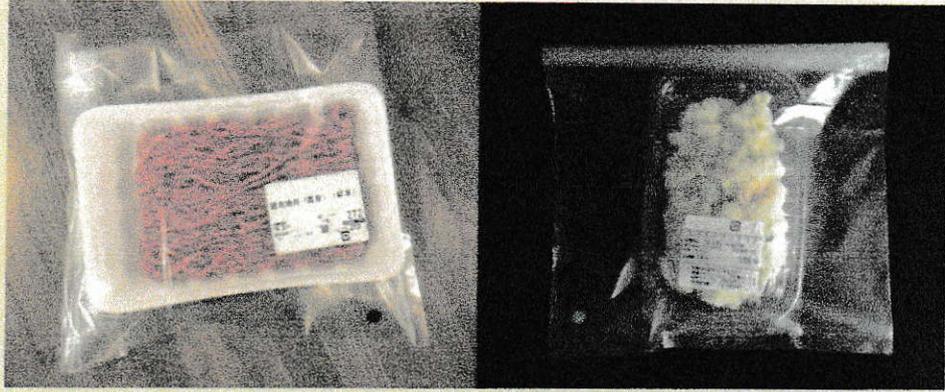
農水省「食品ロス削減国民運動」参加商品

食品の入ったパッケージや容器のまま
マルシェに入れてください。

タッパーウェアごとでも
ラップに包んだものでも、OK！

※食品を直接マルシェに触れさせる
必要はありません。

※くり返し使用できます。



この袋は、脱プラスチックを推進する生分解機能商品です。廃棄後は、自然に土へ還ります。



マルシェに入れて冷蔵庫へ

お刺身、カット野菜、ひき肉など
劣化が早い食品でも
マルシェに入れて保存すれば、
鮮度が長持ちします。

マルシェに入れて常温保存

パンやお米も包装袋のままマルシェに
入れるだけで美味しさが保たれます。

常温で販売している野菜は、常温で
長く保存できます。

果物類も常温で長く保存でき、
劣化を遅らせるだけでなく、熟成を促進します。

バナナをマルシェで常温保存すると、皮が黒くなるのが遅くなり、中が白いままで、甘みが増します。
日にちが経ちすぎると、中がトロトロになりますので、ご注意ください。

※ご使用の環境または条件により、効果が得られない場合があります。



使用者の声

「食パンは包装袋のままマルシェに入れると、常温で数日経過してもサンドイッチ用として美味しく食べられました」

「野菜はカットすると痛みが早いですが、マルシェに入れると、シャキシャキした瑞々しさが長続きます」

「夕食用のお刺身が残ったのですが、マルシェに入れておくと、翌朝も楽しむことができました」

「ひき肉は時間が経つと水分が出てきたり変色しますが、マルシェに入れると鮮度が長持ちします」

「マルシェを使用してから、賞味期限にこだわらなくなりました」

※個人の感想であり、効果を保証するものではありません。

マルシェ MARCHÉ の抗酸化作用を可能にしたのは・・・

自然界の植物に含まれる成分です。

100%植物由来(ヨモギ・イタドリ・柿の葉)の抽出液を発酵させ、袋に練り込んであります。体にやさしい製品です。安心してお使いください。※抗酸化に加え、抗菌、脱臭作用があります。

また、マルシェは「生分解機能」付きです。廃棄すると、時間経過とともに、土に還ります。脱プラスチックを推進する、環境にもやさしい商品です。

取り扱い方法

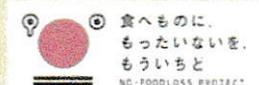
- ・開口部分を折りたたむか、クリップで留めるかしてください。
- ・できるだけ、袋の中の空気を押し出してご使用ください。
- ・10回ほど繰り返して使用できます。
- ・ビニールの透明感が薄れたり、ベトベトしてきたら交換時期です。
- ・汚れた場合はできる限り、から拭きしてください。水洗いは水道水の塩素の影響で効果が薄れます。
- ・冷凍庫では使用しないでください。

災害時の備えに

災害や事故による停電時、冷蔵庫の食品をマルシェに入れておけば通常より長持ちさせることができます。マルシェを防災グッズとして、普段から多めに用意しておく、いざという時に役立ちます。

※マルシェは、抗酸化・抗菌作用により、劣化を遅らせますが、いつまでも鮮度を保持するものではありません。通常の2～3倍の期間を目安にし、色や匂いで確認してください。

※土へ還る、生分解機能商品のため、使用期限は、ご購入より12ヶ月となります。それ以降は、ビニール袋の劣化が始まります。



農水省「食品ロス削減国民運動」参加商品

本製品に関するお問い合わせ

販売元: 有限会社KGテクノサービス

住所: 埼玉県さいたま市岩槻区平林寺 454-2

電話: 048-796-0489 URL: <http://kg-techno.co.jp>

FAX: 048-796-7809 E-mail: kgm@kg-techno.co.jp