

※このページの商品を御注文の際は、ケース単位でお願いします。



① 業務用 プロ用リードペーパー (16ロール入) 〈XLC-30〉

NEW	サイズ	1ロール	
1-1573-0101	大	385×240 100枚	¥16,000
1-1573-0102	中	275×240 100枚	¥11,000

材質:天然パルプ使用

- 生鮮魚肉類のドリップを吸収し、品質・鮮度を保ち変色を防ぎます。
- 吸油性に優れ、揚げ物の油切りや、盛り付けの敷紙に最適です。



② キッチンペーパー Eタイプスリム (1ケース24ロール入)

NEW	〈XKT-B8〉	1-1573-0201	¥10,500
		275×200 1ロール120枚	
		材質:パルプ100%	
		●2枚重ね厚手エンボスタイプ。	



③ クレシア フード専科 (生鮮食品保存紙) 2R (1ケース24ロール入)

〈XHC-21〉 1-1573-0301 ¥10,440

229×227 200枚×1ロール

- ドリップ吸収に最適な生鮮食品保鮮紙。
- 天然パルプ使用



④ 高機能キッチンペーパー プロのクックさん鮮用 (12ロール入)

	サイズ	1ロール	1ケース
1-1573-0401	大	385×240 150枚	10ロール入 ¥25,000
1-1573-0402	中	275×240 150枚	20ロール入 ¥35,700

- ジェット水流によって繊維を強く絡ませている為、水に塗れても丈夫です。
- 素早く水分を吸収し、保湿性もあるので食材の鮮度を保ちます。



⑤ 花王 CHEF たっぷり吸収 (12ロール入) 〈XSH-14〉

	サイズ	1ロール	
1-1573-0501	L	390×240 100枚	¥10,000
1-1573-0502	M	265×240 100枚	¥ 6,800

- 肉や魚のドリップも1枚でたっぷり吸収するので、使用枚数が少なくて済み、経済的です。
- 密度の高い層が食材やお料理の水や油をすばやく吸収し、作業時間が短縮できます。素材が乾燥せず鮮度保持にも最適です。
- 天然パルプ使用。

⑥ キッチンペーパーイイナ (12ロール入) 〈XKT-C6〉

	サイズ	1ロール	
1-1573-0601	375	375×240 90枚巻	¥10,200
1-1573-0602	265	265×240 90枚巻	¥ 7,000

- 厚いので保水力、保油力が多くボリューム感があります。
- 吸水性、吸油性があり、また強度があります。
- 天然パルプ使用。

様々な場面で使える高機能キッチンクロス



⑦ フレッシュクロス ロールタイプ FKR-50 (150枚入)

〈XHL-14〉 1-1573-0701 ¥3,150

275×240

材質:セルロース

- 天然素材100%で吸水性に優れており、保湿、保鮮効果を向上。
- 水流による強固な結合のため、丈夫で破れにくく、紙粉が出にくいです。



⑧ ポリマーフレッシュ クッキングペーパー (12ロール入) 〈XPL-37〉

	サイズ	1ロール	1ケース
1-1573-0801	大100	380×240 100枚	12ロール入 ¥16,700
1-1573-0802	中100	265×240 100枚	12ロール入 ¥11,700

- 生鮮食品の鮮度保持に最適です。
- 天然パルプ使用。
- 吸油・吸水にすぐれています。



⑨ クレシア クッキングペーパーネオ (1ケース12ロール入) 〈XKT-A4〉

	サイズ	1ロール	
1-1573-0901	M	265×240 100枚	¥ 7,800
1-1573-0902	L	380×240 100枚	¥12,000

- 保鮮やドリップ吸収などあらゆる調理工程に使用できる万能タイプ。
- 高密度パルプ不織布。

⑩ DIキッチンペーパー (1ケース12ロール入) 〈XKT-61〉

1-1573-1001	大	380×240 80枚	¥12,600
1-1573-1002	中	280×240 80枚	¥ 9,500
1-1573-1003	小	210×240 80枚	¥ 8,000

⑫ フレッシュペーパーロール (1ケース24ロール入)

〈XPC-11〉 1-1573-1201 ¥12,800

230×40m

材質:パルプ100%

- 揚げ物、肉、魚のドリップ吸収に効果が、食材の保管に最適です。
- ミシン目の無いタイプですので、ハサミ等で用途に合わせた長さにカットでき、無駄がありません。

⑪ ペーパーラップ 12 (1ケース12箱入)

〈XPC-10〉 1-1573-1101 ¥10,700

1箱:100枚入

335×400

材質:パルプ100%

- 揚げ物、肉、魚のドリップ吸収に効果があり、揚げ物の油きりに最適です。

