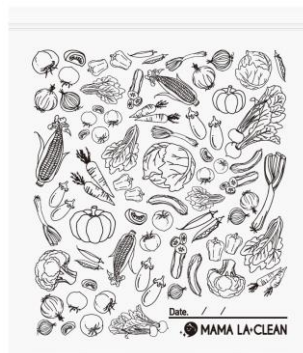


1ヶ月後^(※1) も野菜がシャッキシャキ！ フードロスを減らす、鮮度長持ち食品保存袋 - 「ママラクリーン 鮮度キーパー」 新発売 -

株式会社リベルタ（代表取締役・佐藤透）は、野菜が長持ちする鮮度保持袋「ママラクリーン 鮮度キーパー」を2020年3月16日（月）より、全国のドラッグストア、ホームセンター、スーパーマーケット、総合スーパー、リベルタオンラインショップ、ECモールにて順次発売を開始します^(※2)。

■ 「ママラクリーン 鮮度キーパー」 ECサイト：<https://fan.liberta.net/item/ouchikirei/mamalaclean/16305/>



「ママラクリーン 鮮度キーパー Lサイズ」画像 ^(※4)

家庭でのフードロスについて、約7割が「とても抵抗を感じている」と回答しました^(※3)。なかでも野菜や果物は、量が多くて使い切れなかったり、常備していても日持ちせず、無駄にしてしまいがち。

そんな食品のロスを減らすべく、野菜や果物の鮮度を1ヶ月^(※1)もキープできる保存袋「ママラクリーン 鮮度キーパー」が誕生しました。

「ママラクリーン 鮮度キーパー」は、袋に練り込んだ吸着材料〈ゼオライト〉が、野菜から出るエチレンガスを吸着して腐敗を遅らせ、野菜の鮮度を長持ちさせる保存袋。さらに、袋に特殊な抗菌加工を施しているため、食品の腐敗を早める原因となる菌の繁殖を抑えられるため、1ヶ月経っても食品をみずみずしく保てます^(※1)。

使用後は袋をしっかりと洗い流せば、野菜の鮮度を長持ちさせる効果を落とすことなく、半永久的に繰り返し使用可能。サイズはM・Lの2種類の展開で、食品の大きさや用途に合わせて選べます。

■ Point

①実証！1ヶ月間^(※1) 鮮度をキープ！

袋に練り込んだ吸着材料〈ゼオライト〉が、野菜や果物から出るエチレンガスを吸着し腐敗を遅らせ、鮮度を長持ちさせる。

②半永久的に繰り返し使える！

使用後は袋をしっかりと洗い流すことで、野菜の鮮度を長持ちさせる効果を落とすことなく繰り返し使える。

③抗菌剤配合で菌の繁殖を抑える！

袋に練り込んだ抗菌剤が、腐敗を早める原因となる菌の繁殖を抑える。

④袋の閉め漏れ防止！

表は青、裏は黄色のジッパー部分は、きちんと閉めると緑色になるので、袋の閉め漏れを防ぐ。



※1：当社内実験にて（期間：2019年1月24日～2月28日） ※2：一部取り扱いのない店舗もございます ※3：料理写真共有アプリ・SnapDish調べ（20代～60代の男女403名/2019年/全国） ※4：イラストが見やすいよう黒くしていますが、実際は白のイラストをプリントしています

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社リベルタ 商品部 PR担当 代田(シロタ)・山田(ヤマダ)・吉川(ヨシカワ)

TEL：03-5489-7667 FAX：03-5489-7686 Mail：press@liberta.net

お客様お問い合わせ先：0120-718-456

■ 検証

「ママラクリーン 鮮度キーパー」は、野菜が本当に長期間しなびないのか。

試験方法：2019年1月24日に購入したほうれん草を、本品に入れた状態と購入した袋のままの状態に分け、冷蔵庫野菜室にて保管した（※1）。



「ママラクリーン 鮮度キーパー」に入れたほうれん草は、1ヶ月経っても葉先までみずみずしい状態が続いた！！

■ 商品概要



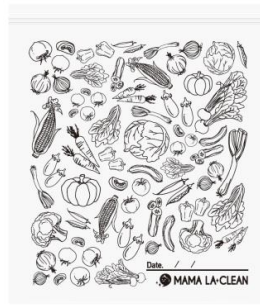
〈Mサイズ〉



(※2)



〈Lサイズ〉



(※2)

【商品名】ママラクリーン 鮮度キーパー Mサイズ / Lサイズ

【価格】780円（税抜）

【内容量】Mサイズ：10枚 / Lサイズ：8枚

【販路】全国のドラッグストア、ホームセンター、スーパーマーケット、総合スーパー、リベルタオンラインショップ、ECモール（※3）

※1：しなびるのが分かりやすい野菜の例として、ほうれん草を使用
プリントしています

※2：イラストが見やすいよう黒くしていますが、実際は白のイラストを

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社リベルタ 商品部 PR担当 代田(シロタ)・山田(ヤマダ)・吉川(ヨシカワ)

TEL：03-5489-7667 FAX：03-5489-7686 Mail：press@liberta.net

お客様お問い合わせ先：0120-718-456