

種類	組成	特徴	用途例
EP	PP+PET/PET 2層構造	約160℃にて片面ヒートシール 印刷性に優れる 煮沸時強度低下なし レーヨン紙より耐水強度が強く破れ難い	煮出し用 ティーバック 入浴剤袋 防虫剤袋 ドリップシート(表面材)
HOP	ポリオレフィン100%	約140℃にて両面ヒートシール 素材の柔らかさ 乾式と比べ単繊維でキメ細かい不織布	シュークリーム包材 ドリップシート(表面材)
HOSラミ	PET100% 片面PEラミ	約140℃にて片面ヒートシール 印刷性に優れる 湿潤時の強度にも優れる レーヨンラミより耐水性が優れ結露の影響が少なく破れ難い	かまぼこ包材 冷菓子包材 ※結露による湿潤強度低下なし。
HOS-PF	PET+パルプ フッ素加工処理	耐油性・撥水性 約130℃にて両面ヒートシール 油分の多い食品へ直接接触しても汚れ難く食品を保護できる	カステラ掛け紙 バウムクーヘン巻紙 お菓子の小包装

製品名	組成	ヒートシール性	製袋	印刷適性	耐油	風合い(柔らかさ)
EP	PP+PET/PET 2層構造	片面 ○	○	○	△~×	△
HOP	ポリオレフィン 100%	両面 ○	○	△	×	○
HOS-PF	PET+パルプ+フッ素加工	両面 △	△	▲	○	△

廣瀬製紙株式会社
 〒781-1102
 高知県土佐市高岡町乙3292番地1
 TEL 088-852-7771
 FAX 088-852-7773

ご提案① 不織布包材

食品包材として主流であるフィルムにはない、不織布の大きな特徴は通気性です。また、弊社は合成繊維不織布ですので、パルプ紙やレーヨン紙に比べ、耐水性があり、結露による強度低下はございません。

不織布の通気性を食品包材として上手に生かせば、パイ生地など食感が大切な食品の食感を損なうことなく、店舗販売も可能です。具体的には、シュークリーム、クロワッサン、フランスパンなどの包材として使用していただくと、効果があると思われます。



ご提案② 和紙テイストな意匠性

色つきフィルムに薄くて均一な不織布を貼りあわせることで、独特な風合いの素材が出来ますし、不織布に直接印刷することも可能です。

和紙テイストで、高級感のある素材なので、贈答品や他と差別化したい商品の包材としていかがでしょうか？

贈答用かまぼこ



ご提案③ 耐油性不織布の洋菓子への展開

耐油試験



HOS-1815PF
(HOS-18PF+LD
PE15 μ m ラミ)

HOSが直接お菓子側に触れるのではなく、ラミ面が触れております。HOSの役割は箱まで油が浸透しない為であります。

②鳥鶏庵‘烏骨鶏かすてら’(石川県金沢)



HOS-30PF

HOSを甘皮(上部)に乗せてあります。

③文明堂日本橋店、銀座店、新宿店(東京)

HOS-30PF, 75PF

HOSをかすてらの甘皮(上部)に乗せてあります。