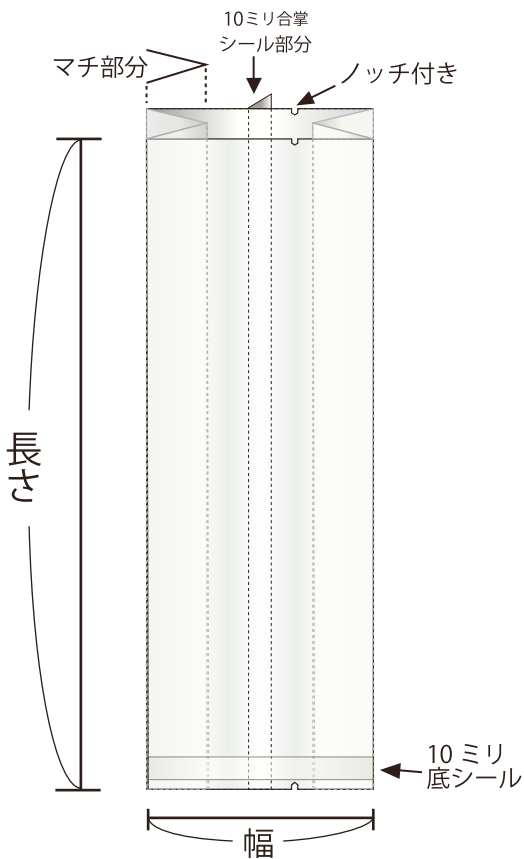
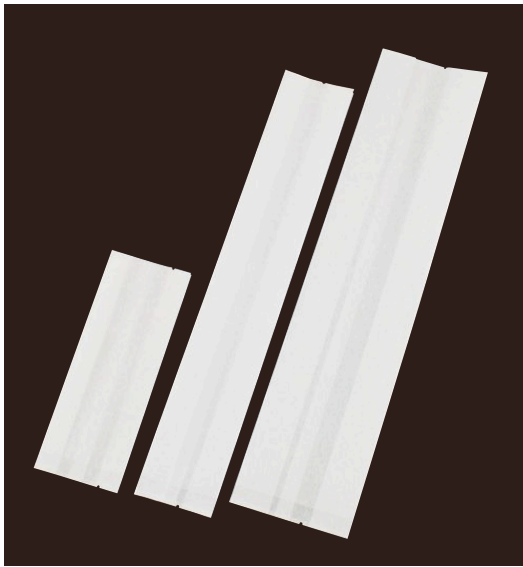


レーヨンGZ袋 (レーヨン/バリアNY/LLPolyethylene)

トップ基材にレーヨンを使用し、バリア性のあるナイロンを間にはさみシーラントにLLポリエチレンをラミネートしたマチ付きのガゼット袋です。

中身が隠れるくらいの厚みのレーヨンを貼り合わせているので高級感が出て中の商品を引き立ててくれます。バリア性に優れているので脱酸素剤を封入することでより長くおいしさを保つことができます。耐寒性、耐ピンホール性も有しており、大量受注の際などには冷凍保存としてもご利用いただけます。

カステラやロールケーキを入れるように長めにつくっていますので、台紙やトレーに入れてそのまま袋詰めできます。



構成 (m/g数, ミクロン)	幅 + 幅 × 長さ (ミリ)	1ケース 入り数 (枚)	用途例
レーヨン17g/SPE15μ/ バリアNY15μ/SPE20μ/LLDPE30μ	50 + 40 × 150	4,200	栗饅頭
レーヨン17g/SPE15μ/ バリアNY15μ/SPE20μ/LLDPE30μ	60 + 45 × 370	1,500	マフィン
レーヨン17g/SPE15μ/ バリアNY15μ/SPE20μ/LLDPE30μ	65 + 35 × 180	3,500	マドレーヌ
レーヨン17g/SPE15μ/ バリアNY15μ/SPE20μ/LLDPE30μ	65 + 50 × 400	1,500	ロールケーキ
レーヨン17g/SPE15μ/ バリアNY15μ/SPE20μ/LLDPE30μ	70 + 30 × 180	3,500	カステラカット
レーヨン17g/SPE15μ/ バリアNY15μ/SPE20μ/LLDPE30μ	75 + 65 × 400	1,500	最中5個
レーヨン17g/SPE15μ/ バリアNY15μ/SPE20μ/LLDPE30μ	90 + 60 × 400	1,500	カステラ1斤
レーヨン17g/SPE15μ/ バリアNY15μ/SPE20μ/LLDPE30μ	95 + 65 × 400	1,500	カステラ1.5斤
レーヨン17g/SPE15μ/ バリアNY15μ/SPE20μ/LLDPE30μ	135 + 60 × 400	1,000	カステラ2斤

ラミネートフィルム横からの断面図

袋外側

レーヨン層 17 グラム
ポリエチレン 15 ミクロン
バリアナイロン層 15 ミクロン
ポリエチレン 20 ミクロン
LL ポリエチレン層 30 ミクロン

袋内側

