

新型コロナウイルス感染拡大防止に伴う 不要不急の外出を減らす作戦

お買い物した**食材**や、家で作った**おかず**、飲食店の**お惣菜**などを

真空パック致します

保存期間を長くして、買い物の回数を減らしましょう!!

料金
(1パック)

30円~

(サイズ 150mm×250mm)

その場ですぐにパック致します。

こののほりを
目印に
お越し下さい



真空パック
できます

LOCAL-BAR & EVENT ORGANIZE GROUP



※賞味期限、消費期限の保証は出来ません。
※味や見た目に多少の変化がある場合もあります。

LOCAL-BAR &
EVENT ORGANIZE GROUP



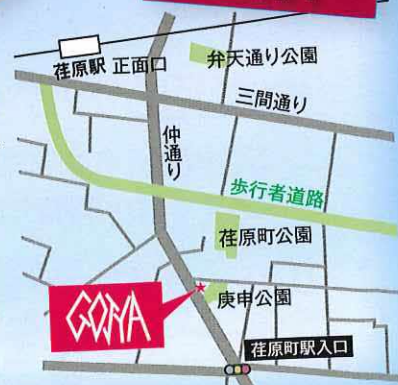
住所 東京都品川区中延5-13-18

荏原町商店街庚申公園隣り荏原駅から徒歩5分

連絡 03-6356-8154

営業時間 平日 午後3時~午後7時
土・日 午前10時30分~午後7時

定休日 不定休



食品真空パックの長所と短所

メリット

デメリット

●長所(メリット)

●食材ロスを大幅に削減!!

保存による変色や風味の劣化を防ぎ、おいしさそのままの長期保存が可能となり、食材のロスを大幅に削減します。

●保存方法が増える事によって、買い置きが幅広く出来る!!

セール品など、安売りしてる時に買い置きしても、従来より保存期間を伸ばす事が出来ます。

●保存の方法が楽になる。

冷蔵庫、冷凍庫のスペース確保にも役立ち、パックに日にち等を書き込む事で管理もしやすくなります。

◆短所(デメリット)

◆真空パックは1度開けると次が使えない。

もう一度真空パックしないとイケないため、1度開けたら、使い切った方がよい。

◆形や味に多少の違いがでる。

真空パックすると、味が染み込む為、煮物等をパックした場合、濃くなったり、食材が多少変形する場合があります。

◆費用がかかる。

最小限にする場合は、パックの大きさ、食材の量を考えて最小限費用がかからない様にするとよい。

●調理時間を短縮!!

食材と調味料を一緒にパックすることで食材の芯まで味が染み込み、手間の掛かる仕込み時間などを短縮します。

●温め、解凍の方法も増える。

ラップでは限界がある温め、解凍にも真空パックなら対応可能です。流水や、お湯に入れての解凍、温めが出来ます。

●小分けにしやすい!!

各ご家庭によるとは思いますが、1食ずつ保管する場合、小分けにラップし、それをまた封の出来る入れ物に入れて保管する場合があります。

それを真空パックなら1つで解決出来ます。ですので、ラップ、ジップロック等に入れる手間はかからないし、その費用と手間を真空パックにかけられます。



メリット デメリット

長所と短所をしっかりと理解して、上手に活用しましょう

※賞味期限、消費期限の保証は出来ません。