

# アイスパック

新鮮さをそのままキープ



チルド輸送には**アイスパック**が必需品です。  
配送から小売業、ご家庭での使用まで  
あらゆる用途に対応します。



## アイスパックの特長

- \* 低温で新鮮さを完璧にキープ
- \* 低価格
- \* リサイクル可能
- \* 焼却時に有毒物質の発生なし
- \* ニーズに応える豊富なサイズ
- \* 確かな品質
- \* PL保険対応



# アスパック はあらゆる用途の 保冷に適しています。

## 精肉類

精肉配送  
(牛肉、豚肉、鶏肉)  
加工肉配送  
(ハム、ベーコン、ソーセージ)  
ギフト食品 (お歳暮、お中元)



## 魚介類

活魚配送  
(あわび、えび、  
たい、ふぐ、かに、かき)  
鮮魚配送  
(まぐろ、かつお、鮭)  
干物、加工魚の製造、管理  
ギフト食品 (お歳暮、お中元)  
冷凍魚解凍



## 加工食品

日配食品、  
ギフト食品、  
食肉加工品、乳製品、  
水産ねり製造、豆腐、納豆、生麺  
チルド惣菜  
(シュウマイ、ギョウザ、くんせい)



## 医療用

アイシング (病気治療)  
医薬品冷蔵  
医薬品輸送



## 果実・野菜・花

完熟果実、高級野菜  
加工野菜 (カット野菜)  
氷温漬物、加工果実 (カット果実)  
生花輸送、生花保存



## レジャー・スポーツ

クーラーボックス  
(釣り、ピクニック、ドライブ)  
アイシング  
(スポーツ後のケア、ねんざ)



## サービス業

サシミ、  
サラダ等の保冷に、  
すしネタケースの保冷  
簡易冷蔵庫 (簡易保冷)  
オシボリサービス




## 生酒・菓子

生酒、吟醸酒  
生クリーム  
ケーキ、  
生和菓子  
パン、チョコレート







**氷使用 氷温シート** を容器内底部にそのまましくだけで  
**鮮度保持が維持**されます。

吸水量  
**4kg**  
(300×500mm)