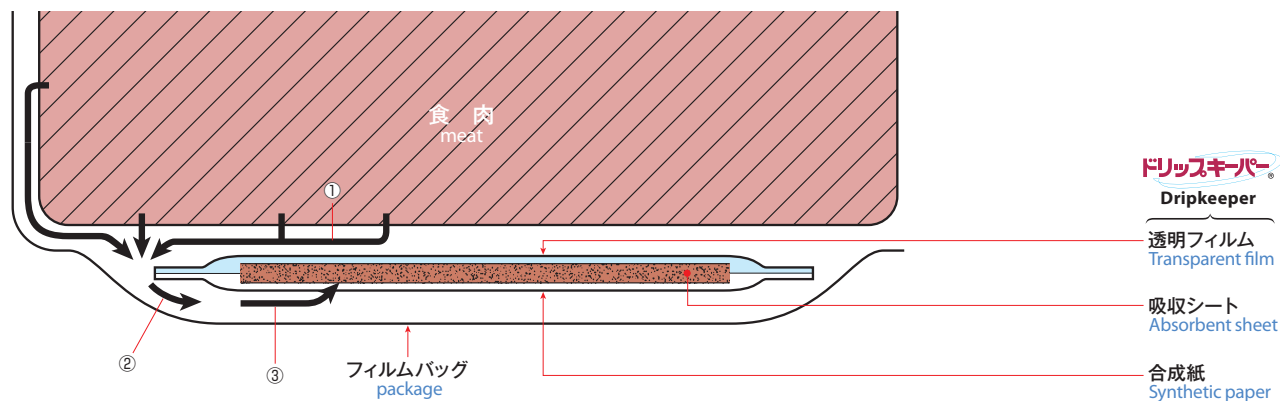


ドリップ吸収の仕組み

Mechanism of Drip Absorption

- ① 食肉から流れ出たドリップは、ドリップキーパー®の透明フィルム面をつたわって、フィルムバッグと合成紙面の隙間に入ります。
 - ② その後、ドリップは合成紙面を通過して、吸収シートに吸収されます。
 - ③ ドリップはシート内にしっかりと閉じ込められます。
 - ④ チルド食肉にはフィルム面を貼りつけるので、食肉本体の水分を吸い取ることはありません。
- ① The drips oozing out of meat move along the film of the Dripkeeper®, and enter into the space between the vacuum bag and synthetic paper.
② Then, through the synthetic paper where it is absorbed by the absorbent sheet.
③ The absorbed drips are securely kept in the sheet.
④ Meat moisture will not be sucked away as the film side is attached to the meat.



サイズ Size

品番 Item	サイズ Size	枚数 Quantity
S=1	120mm×185mm	200枚 sheets × 10袋 bags / カートン carton
M=1	120mm×365mm	100枚 sheets × 10袋 bags / カートン carton
L=1	165mm×365mm	100枚 sheets × 10袋 bags / カートン carton
H=1	165mm×185mm	100枚 sheets × 20袋 bags / カートン carton
PS=1	100mm×148mm	100枚 sheets × 30袋 bags / カートン carton
PM=1	100mm×365mm	100枚 sheets × 10袋 bags / カートン carton

品番 Item	サイズ Size	枚数 Quantity
S=2	120mm×185mm	200枚 sheets × 10袋 bags / カートン carton
M=2	120mm×365mm	100枚 sheets × 10袋 bags / カートン carton
L=2	165mm×365mm	100枚 sheets × 10袋 bags / カートン carton



輸出入時の注意 Recommendation for Export or Import

ドリップキーパー®を使用したチルド食肉の輸出入に際しては、弊社より関係国や食肉加工会社に対し所定の手続きを必要とする場合があります。詳しくは、弊社（下記の製造元）へお問い合わせください。

When exporting or importing meat products which are packed with Dripkeeper®, some countries or meat packers may require us to follow specific law and regulations. For further information, please contact Japan Vilene Co., Ltd. as listed below.

- ご不明、お気付きの点がありましたら、下記にご連絡ください。
●For more informatiion and assistance on Dripkeeper®, contact us at the address or telephone number listed below.

製造元

vilene 日本バイリーン株式会社

メディカル資材本部
東京都中央区築地5-6-4 〒104-8423
TEL.03-4546-1144 FAX.03-4545-1141

Manufacture

vilene JAPAN vilene COMPANY, LTD.

Medical Materials DEPT.

HEAD OFFICE/5-6-4 TSUKUJI, CHUO-KU, TOKYO 101-8614, JAPAN
TEL.+81-3-4546-1144 FAX.+81-3-5256-7009
E-mail:wmmedicon@vilene.co.jp

直接のお問い合わせは



Good reasons why it tastes better

Dripkeeper®



そのおいしさには理由があります。

おいしさも、安心も、ドリップキーパー®が守ります。

Dripkeeper® supports the taste and the reliability of meat products.

ドリップをコントロールし、食肉のおいしさをキープ

Proper drip control helps to maintain the quality of meat products.

チルド食肉の保存・輸送時にフィルムバッグ内にしみ出る余分な肉汁「ドリップ」。食肉がこのドリップにまみれると、変色したり食感が悪くなるなど、品質の低下を招きます。

ドリップキーパー®は、フィルムバッグ内のドリップを吸収するための食肉用包装材。ドリップキーパー®を使用することで、しまりがよく、きめ細かな肉質が保たれます。また、フィルムバッグ内にドリップがたまりにくいので、開封時、ドリップの飛散によって作業場が汚れることはありません。

There are meat juices or "Drips" which ooze in the film bag during transportation and storage of chilled meat, causing the meat product to lose its quality such as meat color or texture.

Dripkeeper® is a meat packaging material which soaks the drips in the film bag, helping to maintain the firmness and fine texture of the meat product. When it is opened, the excessive drip is kept in the package and does not mess up the working place.

ドリップキーパー®装着／未装着の比較

Comparison of chilled meat with or without Dripkeeper®.

4週間冷蔵保存した食肉の状態を比べてみましょう。ドリップキーパー®未装着の食肉（写真右）は、ドリップによる変色が見られます。

Look 4-week chilled meats with or without Dripkeeper®. Drips lose meat color in the meat product without Dripkeeper® shown at right in the photo.

赤身面 Lean side of meat



ドリップキーパー®装着
with Dripkeeper®

ドリップキーパー®未装着
without Dripkeeper®

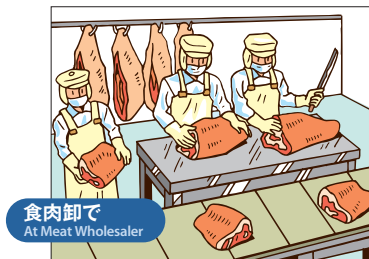
脂身面 Fat side of meat



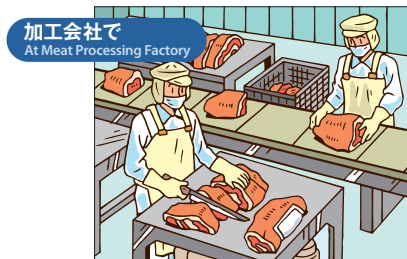
ドリップキーパー®装着
with Dripkeeper®

ドリップキーパー®未装着
without Dripkeeper®

ドリップキーパー®は食肉を扱う現場の必需品 Dripkeeper® is a necessity in meat packaging.



食肉卸で
At Meat Wholesaler



加工会社で
At Meat Processing Factory



量販店のバックヤードで
In Backyard of Volume Retailer

使い方は簡単。食肉に貼り付けるだけ！

Easy to use. Just put it on the meat.

食肉（赤身）にドリップキーパー®の透明フィルム面を当てて、真空包装すればOK。箱詰めの際は、ドリップキーパー®貼付面を下側（底）にします。

Just put the film side of Dripkeeper® on the lean side of the meat before vacuum seal. And place the lean side (Dripkeeper®) underneath during storage.



安全性への取り組みと、GMP*に準拠した品質管理を実施

Actions for safety and quality control based on GMP*

ドリップキーパー®は、日米における食品包装材料の規制に適合した原材料で構成されています。また、原材料の定期的な評価を行うことで、製品の安全性を確認しています。直接、食肉に貼るものだからこそ、安心してお使いいただける原材料を選び、継続的な品質管理を行っています。

*適正製造基準。米国における一般的衛生管理プログラムの一つ。

Dripkeeper® is made only of materials affirmed by the food packaging regulations in U.S.A. and Japan. Safety of the raw materials is checked by regular inspection and reviewed. As Dripkeeper® is placed directly on the meat product, we choose reliable materials and continuously carry out quality control.

*Good Manufacturing Practice (one of the general hygiene programs in U.S.A.)

日本における規制に適合 Comply with Japanese regulations.

食品衛生法に基づく、「食品、添加物等の規格基準」（昭和34年12月28日 厚生省告示第370号）に適合する透明フィルム、合成紙を使用しています。また、透明フィルム印刷用の着色料は食品衛生検査指針に基づく溶出試験に適合しています。

Dripkeeper® is made of Film and Synthetic paper complied with the Notification No.370 of Japan's Ministry of Health and Welfare "Specifications and Standards for Foods, Food Additives, etc" under the Food Sanitation Act(December 28, 1959). And also, Dripkeeper® is made of Film complied with the dissolution test based on the Guideline of Food Sanitation Inspection.

米国における規制に適合 Comply with FDA regulations.

米国連邦規則（Code of Federal Regulations）「間接食品添加物：21CFR」に適合する、吸収ポリマー、合成紙、透明フィルムを使用。また、GRAS (Generally Recognized As Safe：一般的に安全と認められる) 物質として安全性が認められるバルブのみを使用しています。

Dripkeeper® is made of Polymers, Synthetic paper and Film complied with U.S.A. regulation "Indirect Food Additives" of Code of Federal Regulations and pulps of GRAS (Generally Recognized As Safe).

素材にこだわり、予想されるトラブルを回避

Excellent product design to prevent any possible damage

●吸水紙 Absorbent paper

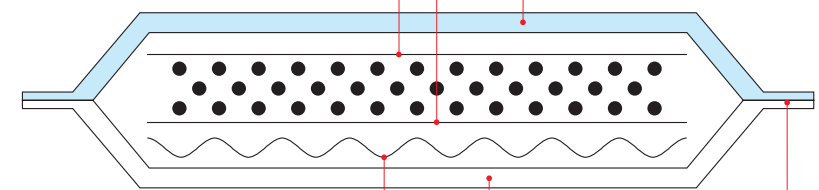
高い吸液性をもつ吸収ポリマー入り吸水紙がドリップをしっかり閉じ込め、逆戻りさせません。

The high absorbency keeps the drips firm and stops the drip from flowing backwards.

●透明フィルム Transparent film

シュリンクフィルムのピンホール防止、ならびに吸水ポリマーもれの防止に効果的な厚手フィルムを採用。

The thickness of the film prevents pinholes and super absorbent polymers from escaping.



●ヒートシール部分 Heat seal portion

●合成紙 Synthetic paper

緻密かつ均一な繊維構造によって、吸収ポリマーもれ防止に効果的な強度を確保しています。

The even and dense fibrous structure of the synthetic paper is strong enough to prevent the super absorbent polymers from falling out.

●バルブ紙 Pulp paper

ドリップを均一に拡散させ、よりスムーズな吸収を助ける拡散層。また、そのクッション性でピンホールが発生しにくくなります。

The pulp paper allows the drips to spread evenly and prevents pinholes by its cushioning characteristics.