

## ジッパー付き食品保存バッグの“秘密”に迫る！ 「ジッパーをちゃんと閉めるコツ」と 「外側からは簡単に開くのに内側からは開きにくいことの実証」をご紹介します

ライオン株式会社(代表取締役社長・濱 逸夫)は、調理サポートブランド『リード』の商品を販売するとともに、クッキングペーパー、クッキングシート、保存バッグなどを活用したレシピや、使い方のコツを発信しています。

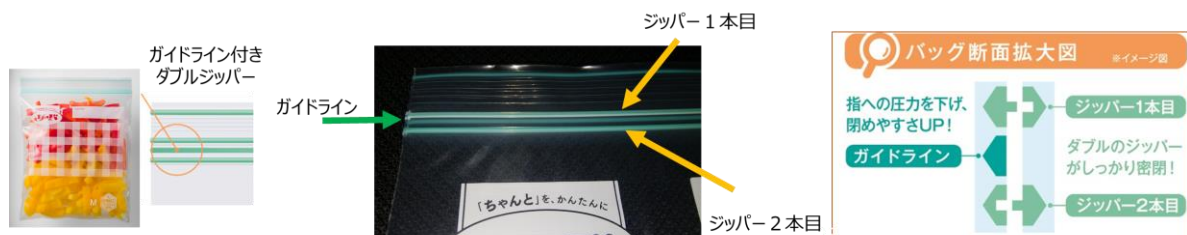
ジッパー付き食品保存バッグについて、お客様から「ちゃんと閉めるコツは?」「本当に閉まっているの?」といった疑問が寄せられています。そこで、これらの疑問にお応えすべく『リード 冷凍も冷蔵も新鮮保存バッグ』(2017年9月13日発売)を使った実験をご紹介します。

### ◆しっかり密閉できて内側からは開きにくい、便利な「ジッパー付き食品保存バッグ」の秘密

#### <ジッパー付き食品保存バッグの仕組み>

食品保存バッグは、ジッパー部分の構造に工夫を施しています。ジッパーは、ガイドラインに沿った凹型のレールと向かい側の凸部のレールが噛み合わさって閉まる仕組みになっています(図1)。『リード 冷凍も冷蔵も新鮮保存バッグ』は、ジッパーを2本設けたダブルジッパー構造となっています。

図1. ジッパー部分の仕組み



#### <ジッパー付き食品保存バッグをうまく閉めるコツ!>

ダブルジッパーの中央にあるガイドラインに沿って、ジッパーの端を親指と人さし指で押さえ、もう片方の親指と人差し指でジッパーをつまみながら一気にまっすぐ引くだけで、ピッタリ閉まります(図2)。ジッパー部分全体が確実に閉まるので、安心してお使いいただけます。

図2. ジッパーの閉めかた

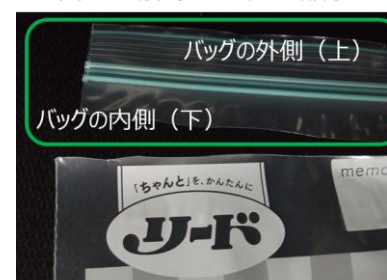


#### <外側からは簡単に開くのに内側からは開きにくいことの実証>

ジッパーが閉まったかどうか確認しようとして外側から開くと簡単に開いてしまうので、本当に閉まっているのかが不安という声を聞きます。

ジッパー部分は、外側からは簡単に開くのに、内側からは開きにくい構造となっています。内側からの開きにくさを確認するために、『リード 冷凍も冷蔵も新鮮保存バッグ』のジッパー部分をはさみで切り取って実験を行いました(図3)。切り取ったジッパー部分の内側のフィルムの片方を手で持ち、もう一方のフィルムにかごをぶら下げてリンゴを入れていき、どの位の重さになるとジッパーが開くのかを調べました。比較のために、バッグの外側から開ける場合についても同様のやり方で実験を行いました。

図3. 切り取ったジッパー部分



ジッパー部分を切り取って実験

バッグの外側から開けようとする場合は、かごにリンゴを2個入れたとたんにジッパーが開きました。一方、ジッパーの内側にぶら下げたかごには、リンゴを10個入れてもジッパーは開きませんでした（図4）。

『リード 冷凍も冷蔵も新鮮保存バッグ』は、外からは小さな力で簡単に開き、内側からは開きにくいので密閉性が高く、食品の保存性が高まるように、使い勝手を考慮して設計しています。

図4. ジッパー部分の開きやすさ・開きにくさの実証実験



ジッパー部分を外側から開ける場合  
→ リンゴ2個で開いてしまう



ジッパー部分を内側から開ける場合  
→ リンゴ10個を入れても開かない

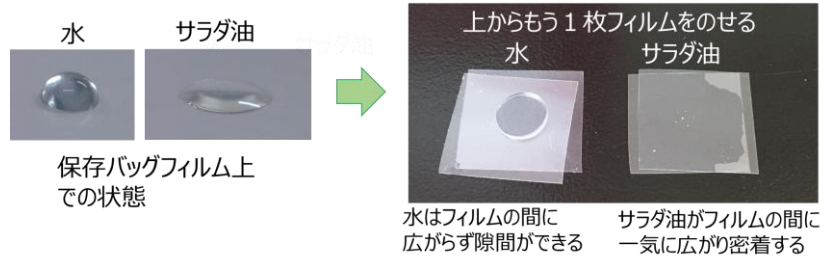
#### ◆料理研究家の小田真規子さん直伝。「ジッパー付き食品保存バッグ」での冷凍保存時のコツ

肉や魚などの食材を冷凍保存するとあまりおいしく仕上がらないという悩みに対し、料理研究家の小田真規子先生が冷凍保存するときの下味付けテクニックを教えてくださいました。食材を冷凍する前に、保存バッグに入れて下味をつけるときに、調味料と一緒に少量の油を入れます。油は、食材をコーティングして、解凍したときにうまみがドリップとともに抜けるのを防ぐなどおいしく仕上がる効果があります。さらに、油が保存バッグのフィルム同士を密着させて空気が抜けてきれいに閉められるようになり、冷凍やけを防ぎおいしく保存できます。その理由は、「ジッパー付き食品保存バッグ」はポリエチレンという素材でできており、水をはじきやすく、油とはなじみやすいという性質を持っているため、油があることでフィルム同士の密着性を高めるからです。

『リード 冷凍も冷蔵も新鮮保存バッグ』を1.5cm角に切って、水とサラダ油を一滴たらして観察してみると、水はフィルム表面ではじかれて球のように盛り上がりますが、油はフィルムの上で広がります。

さらに、水・油をたらしたフィルムの上からもう一枚フィルムをのせてみると、水はフィルムをのせても広がらず隙間ができるのに対し、サラダ油はフィルムの間一気に広がってフィルム同士が密着します（図5）。

図5. 保存バッグフィルムに水・サラダ油をたらして観察



上からもう1枚フィルムをのせる  
水はフィルムの間  
に広がらず隙間ができる  
サラダ油がフィルム  
の間に一気に広がり密着する

#### ◆ジッパー付き食品保存バッグ 『リード 冷凍も冷蔵も新鮮保存バッグ』

##### 製品画像



##### 特長

- ・ガイドライン付きダブルジッパーで密閉性が高く、食材を乾燥や冷凍やけ、ニオイ移りなどから守る
- ・冷凍にも冷蔵にも使える、作り置きにも便利なジッパー付き食品保存バッグです。使い分けの手間いらずで、作り置きの保存から電子レンジによる解凍まで、これ1つで使える
- ・抗菌加工フィルムを採用（食品の防腐、防カビ効果などが得られるものではありません。）
- ・用途に応じた4種類のサイズを品揃え

＜お問い合わせ窓口＞

ライオン株式会社 〒130-8644 東京都墨田区本所1-3-7

＜報道関係の方＞ コーポレートコミュニケーションセンター 03-3621-6661

＜消費者の方＞ お客様センター 0120-556-973