

夏に向けて食品の効果的な保存方法とエコ・時短調理の提案を開始  
**BONABONA 真空パック器 の販売プロモーション強化**

～保存効果の実証、レシピブック提供など～

生活家電メーカーの㈱シー・シー・ピー[台東区駒形]は、調理家電ブランド「BONABONA(ボナボナ)」シリーズの食品保存用「真空パック器」の販売を強化、現在発売中の2機種を対象に、梅雨から夏にかけて店頭でのプロモーションを強化すると共に、オリジナルレシピブックなどの販促ツールを活用し、真空パック器を活かした生活提案をいたします。

**真空パック器 BZ-V34**

ロールカッター付きの  
パワフル真空機能



**スリム真空パック器 BM-V39**

場所をとらない  
コンパクトサイズ



また、NPO 法人 バイオメディカルサイエンス研究会による独自の保存効果実験のデータを提供するなど「真空パック器」の家庭への啓蒙・普及を促進いたします。時短調理をテーマにしたフードアナリストの協力による真空パック器を活用したレシピブックの作成、ABC クッキングスタジオの講師が考案したレシピカードを全国の教室で配布するなど、多角的な販売促進計画を推進してまいります。

<販促ツール>

■オリジナルレシピブック(vol.1) / 6月初旬より 店頭配布

管理栄養士・フードアナリスト「まゆみ」さん考案のオリジナルレシピを店頭配布します。

時短をテーマにしたメインのおかず、デザートなど4種類を紹介、vol.2、Vol.3も開発中です。



柚子香る サーモンの塩麹蒸し



豚肉のごましゃぶ丼



オリジナルレシピブック vol.1



カブと油揚げの煮浸し風



リンゴのヘルシーコンポート

料理の手間を省くだけでなく、下味を早くつけられる、などの様々なメリットを紹介しています。

## ■ABC クッキングスタジオ レシピカード／6 月初旬より

各スタジオで配布、一部家電量販店などで店頭配布

ABC クッキングスタジオの講師の方にご提案いただいたレシピカードを、  
全国 117 スタジオ、生徒約 25 万人を対象に配布します。

レシピ開発: ABC CookingStudio  
「ローストビーフのサラダ仕立て  
～和風ゴマドレッシング～」



汁気が多いメニューは真空加減を調節する  
のがポイント。シール機能で袋をしっかり  
密封できるので、美味しいエキスといっしょ  
に保存できます。

## ■ 真空パック器による保存効果実証データの提供

「27 日後でも真空した専用抗菌袋の中の菌の増殖は確認されず、鮮度が長持ちします」

冷蔵庫内での保存効果を、①当社真空パック器と専用抗菌袋を使用した場合、②一般の食品ラップを使用した場合、③ジッパー付き食品保存袋を使用した場合で比較しました。

②、③ともに 4 日後から徐々に菌が増殖していくのに対し、①では 27 日経過後もほとんど菌の増殖は認められませんでした。

※グラフやデータ詳細は添付の「真空パック器ガイドブック」をご覧ください。

NPO 法人 バイオメディカルサイエンス協会

※平均 4.5°C の冷蔵庫内で茹でブロッコリーの保存効果を実験した場合において



## <シー・シー・ピーの真空パック器の 4 つの利点と特徴>

- 長期保存 食品の菌の繁殖を抑え、鮮度が長持ち ※別添ガイドブックの調査データを参照ください。
- 時間短縮 作り置きのおかずや下処理した食材をパックのまま湯せんで温められる など
- 便利保存 密封で圧縮されるので冷蔵庫や冷凍庫の省スペースにも活躍
- 使いやすさ シール機能でアルミ袋や市販のポリ袋もOK、吸引時の音も静か

### ■商品に関する読者お問い合わせ先

(株)シー・シー・ピー ホームケアプロダクツ部

〒111-0043 台東区駒形 2-5-4 電話 03-5806-3507 FAX 03-5806-3556

<http://www.ccp-jp.com>

~~~~~

◇当リリースの内容に関するお問い合わせ先:

①(株)シー・シー・ピー 広報担当 / 塩谷

電話 03-5806-3508 [shiotani@ccp-jp.com](mailto:shiotani@ccp-jp.com)

②当リリースの発信元:(株)プラネックス PR会社 担当 / 清(すが)

電話 03-5411-3981 [suga@plx.co.jp](mailto:suga@plx.co.jp)