

# 野菜を やさしく シユリンク

コーラップCSに新たなバージョン、  
生鮮野菜を丸ごとシユリンク。  
ポリオレフィン系樹脂を当社独自の  
製膜技術で仕上げた架橋タイプの  
シユリンクフィルムです。  
新鮮野菜を光沢性と透明性で  
引き立てます。

荷崩れ防止

優れた  
透明光沢性で鮮明

異形収縮に優れ  
やさしくフィット

商品の衛生管理

乾燥を防ぐ



野菜の質感はそのまま



やさしく  
ソフトな仕上がり

必要以上に野菜を  
締め付けません

野菜の原色を鮮やかに  
引き立てます

複雑な形状にも  
収縮して追随します

乾燥を防いで  
鮮度を保ちます



曲線的に  
タイトな仕上がり

野菜包装のメリット

① 自動包装適性に優れます

(従来より包装効率アップ)

② 野菜を傷めません

③ 防虫、防菌で衛生的

④ 段積みしても荷崩れしません

(輸送、陳列の作業性向上)

物性表

項目	単位	コーラップCS	測定方法
ヘーズ	%	1.0	JIS K 7105
		0.9	
グロス	%	150	
		145	
引裂強度	mN	35	軽荷重引裂試験機
		47	
熱風熱収縮率	%	85	ASTM D 1204
		80	
引張破断強度	MPa	115	JIS Z 1707
		100	
引張破断伸度	%	110	JIS Z 1707
		130	
ヒートシール温度	℃	130~200	
ヒートシール強度	N/cm	2.5~3.5	JIS Z 1707 (軽荷重ヒートシール)
防曇性		◎	当社法

\*上記物性値は代表値であり、規格値ではありません。  
\*ヒートシール温度は、包装機械によって適正値が異なります。  
※収縮後のヘーズ・グロスは興人法(一定条件下で包装し、収縮トンネル通過後)での参考値です。

規格

フィルム幅 (mm)	巻き長さ (m)	段ボール 入り数
350	1000	2本
400		
450		
500		
550	1000	1本
580		
600		
630		
650		

\*上記以外のサイズについては、下記へお問い合わせください。  
\*食品衛生法規定による合成樹脂の容器包装規格:  
厚生労働省告示第201号(平成18年)に適合しています。

安全にお使いいただくために

- 食品包装以外には使用しないでください。  
誤使用しますとケガをしたり危険が伴います。
- 製品の落下などでケガをする場合があります。  
十分にご注意ください。

保管上の注意点

- 低温(30℃以下)で保管してください。
- 直射日光及び暖房装置や加熱設備の影響を直接受けない  
状態で保管してください。
- 製品は縦積みで保管してください。(横積みは厳禁)

興人フィルム&ケミカルズ株式会社

URL <http://www.kohjin.co.jp>

■本 社 〒105-0011 東京都港区芝公園2-6-15(黒龍芝公園ビル8階)  
TEL.03(5405)2721 FAX.03(5405)2735  
■関 西 〒550-0013 大阪府大阪市西区新町1-13-3(四ツ橋KFビル9階)  
TEL.06(6534)9900 FAX.06(6534)9905

■名古屋 〒450-0002 愛知県名古屋市中村区名駅1-1-4(JRセントラル Towers)  
TEL.052(388)3450 FAX.052(388)3453  
■九 州 〒810-0002 福岡県福岡市中央区西中洲12-33(福岡大同生命ビル)  
TEL.092(687)6100 FAX.092(687)6103